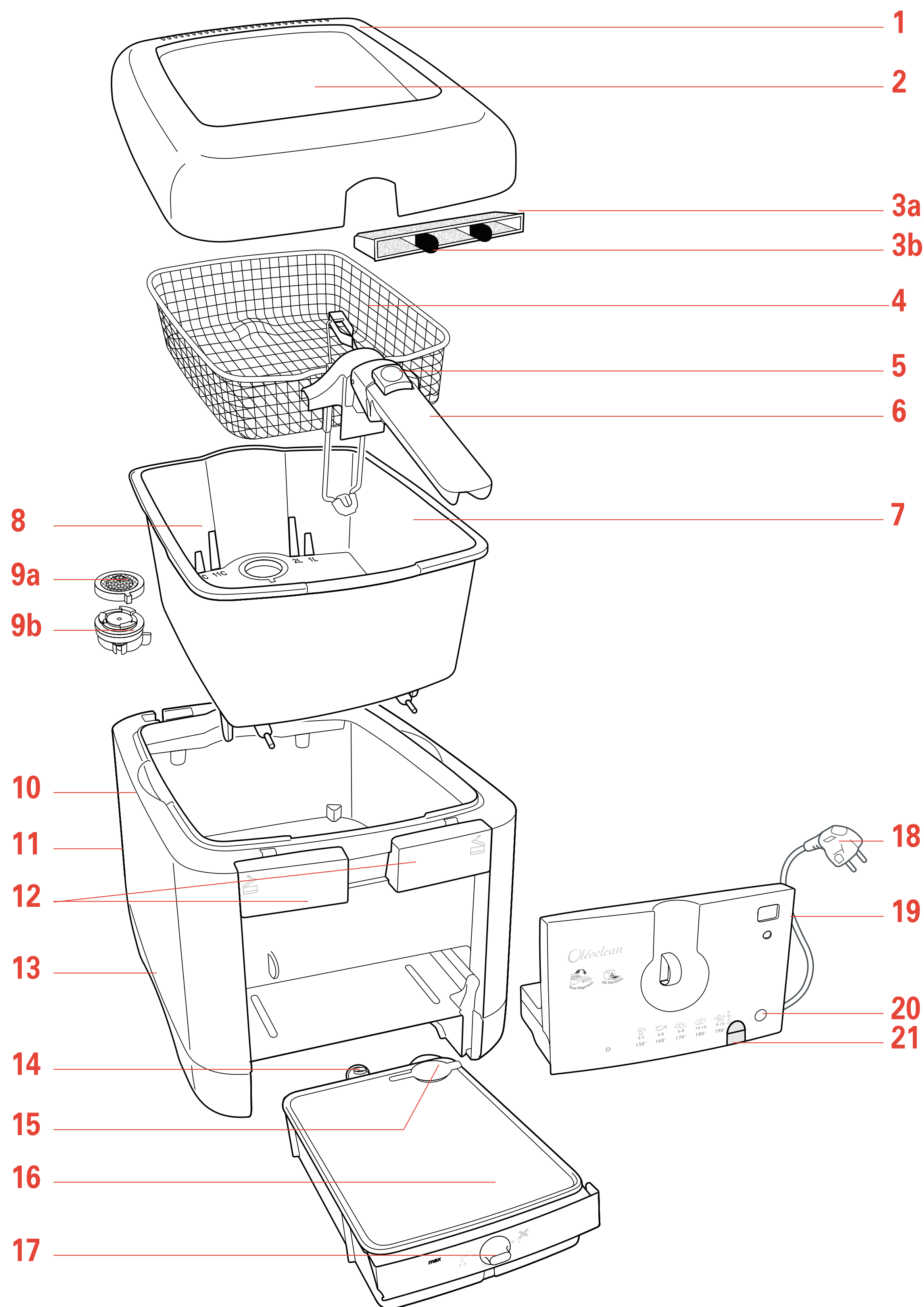
TEFAL

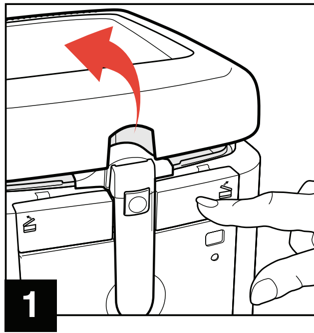
Oléoclean

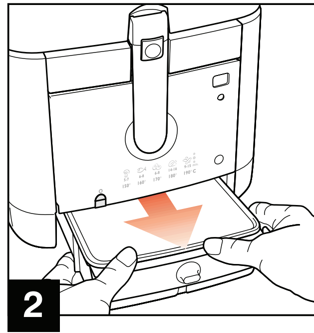


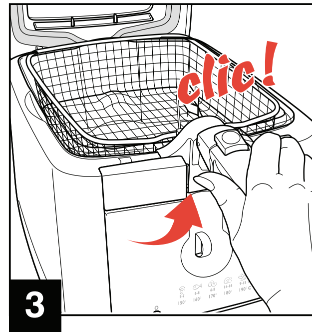
Bedienungsanleitung
User Instructions
Руководство для пользователя
Návod na použitie
Návod k obsluze
Instrukcja obsługi
Használati útmutató
Uputsvo
Navodila za uporabo
Instrucțiuni de folosire
Uputsvo
Инструкции за употреба

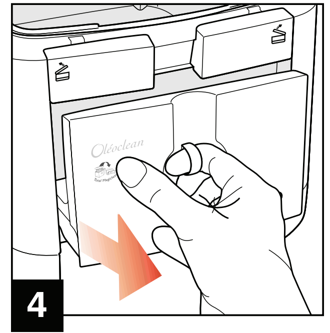
Oléoclean

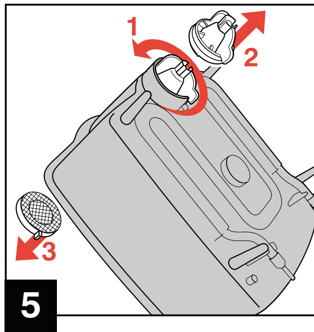


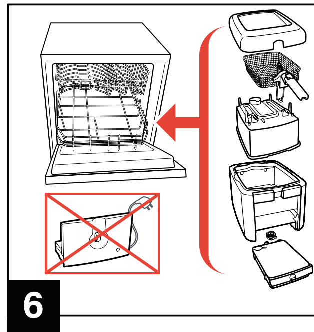

1

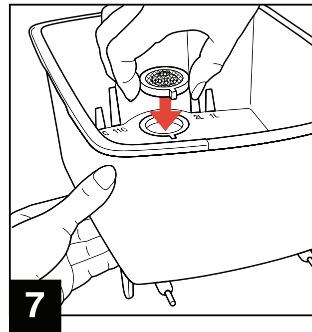

2

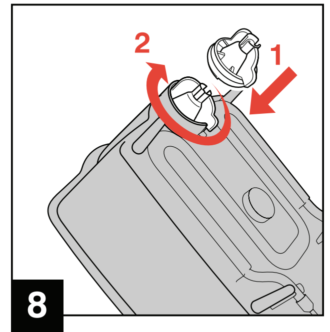

clic!
3

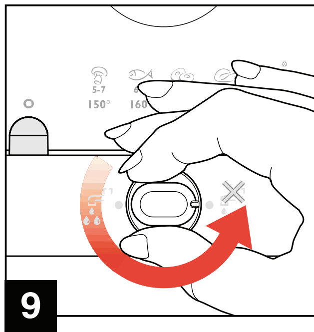

4

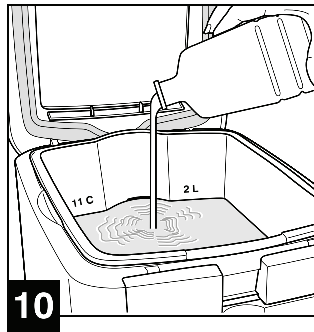

1
2
3
5


6

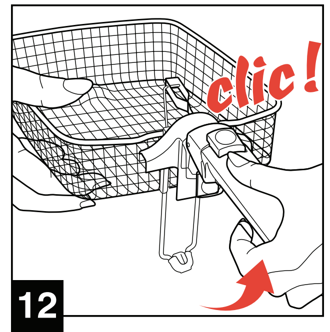

7

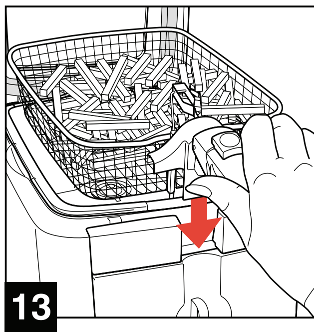

2
1
8

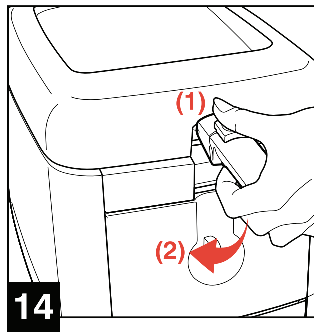

5-7
150°
160
9

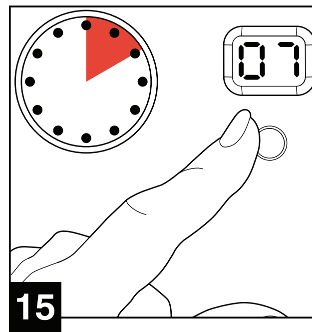

11 C
2 L
10

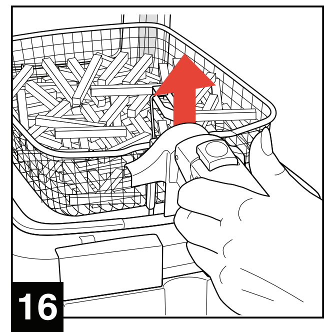

11

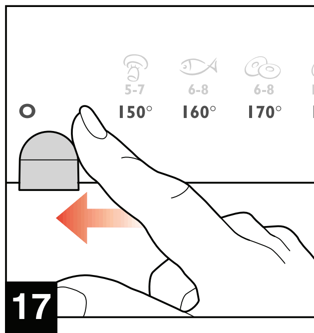
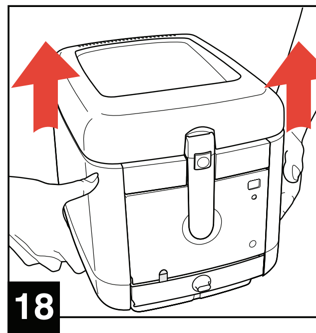
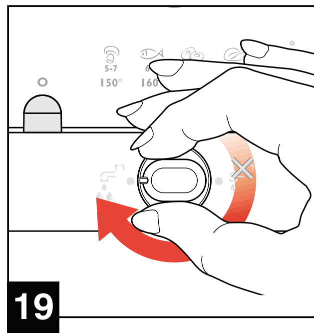
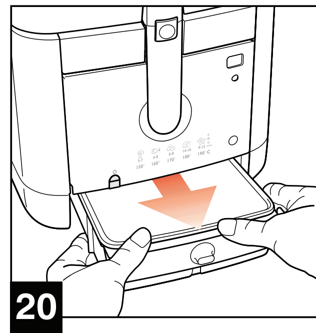

clic!
12

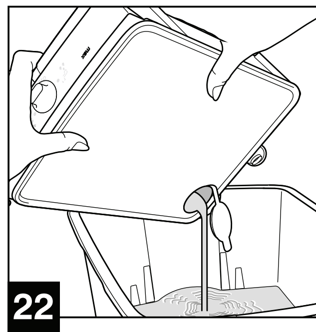
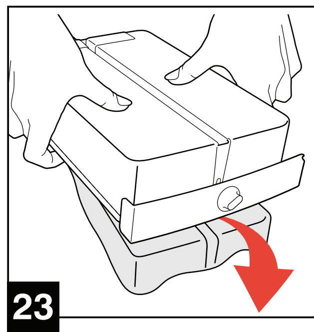
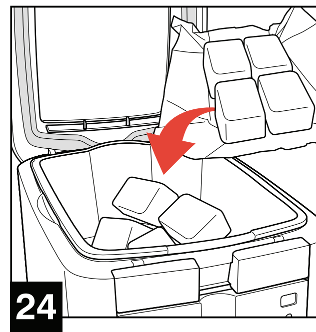
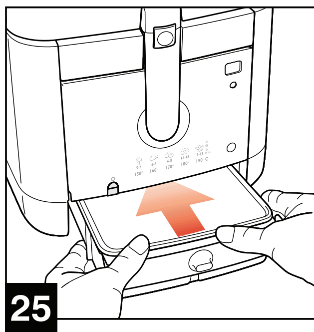
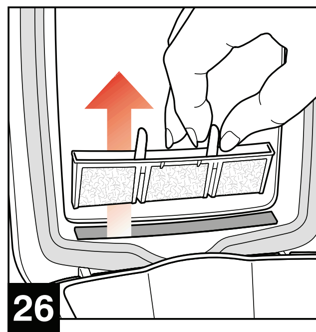
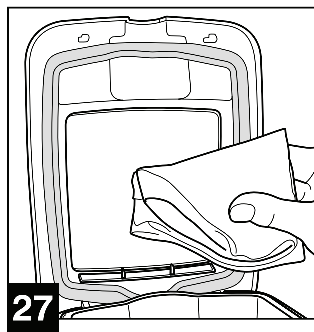
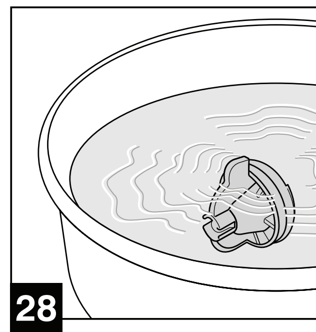
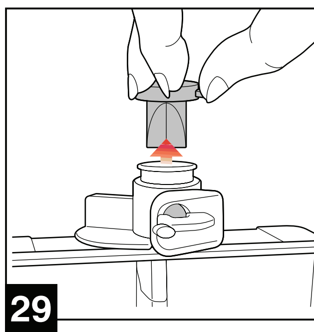
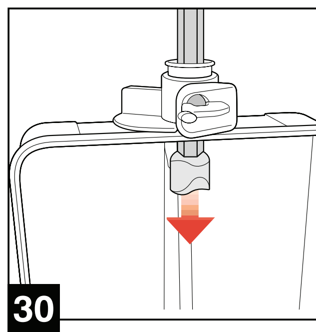
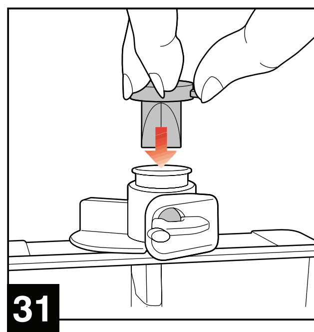

13


(1)
(2)
14


07
15


16


5-7
150°
6-8
160°
6-8
170°
17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

Šetrnosť k životnému prostrediu

- Prístroj je určený na dlhodobé používanie. Pokiaľ sa rozhodnete, že nebudete prístroj ďalej používať, premýšľajte o tom, ako môžete pomôcť chrániť životné prostredie.
- Zaneste prístroj do najbližšej zberne odpadu.

Prečítajte si návod na použitie a dodržujte pokyny.

Bezpečnostné pokyny

- Prístroj vyhovuje platným bezpečnostným normám a podmienkam a nasledovným smerniciam:
  - 89/336/EEC v znení 93/68/EEC.
  - 72/23/ CEE v znení 93/68/EEC.
- Skontrolujte, či napätie siete zodpovedá napätiu uvedenému na prístroji (striedavý prúd).
- Berte na vedomie, že normy v jednotlivých zemiach sa odlišujú. Pokiaľ chcete prístroj používať v inej krajine, než bol zakúpený, nechajte ho skontrolovať v autorizovanom servisnom centre.
- Postavte prístroj na stabilnú rovnú plochu mimo dosah vody.
- Zapnutý prístroj nenechávajte bez dozoru alebo v dosahu detí.
- Nenechávajte šnúru voľne visieť.
- Prístroj zapájajte len do uzemnenej zásuvky.
- Neodpájajte prístroj zo zásuvky zatiahnutím za šnúru.
- Prístroj nepoužívajte pokiaľ:
  - sú prístroj alebo šnúra chybné,
  - vám prístroj spadol a preukazuje známky poškodenia alebo nefunguje tak, ako má. V takom prípade sa obráťte na autorizované servisné centrum.
- Prístroj pracuje pri vysokých teplotách, ktoré môžu spôsobiť popáleniny. Napriek tomu, že je prístroj dobre tepelne izolovaný, nedotýkajte sa horúcich častí (filtra, priehľadného okienka, a pod.).
- Poškodenú elektrickú šnúru musí vymeniť výrobca, pracovník popredajného servisu alebo iná, podobne kvalifikovaná osoba. Predídete tak možnému nebezpečiu.
- Prístroj odpojte zo zásuvky vždy, keď:
  - nebudete prístroj ďalej používať,
  - chcete prístroj premiestniť,
  - chcete vykonávať opravy alebo prístroj čistiť.
- Nikdy nevkladajte prístroj do vody!
- Prístroj nepremiestňujte, pokiaľ obsahuje tekutiny alebo horúce potraviny.
- Nikdy neskúšajte vybrať misu, pokiaľ je prístroj zapnutý.
- Tento výrobok je určený len na používanie v domácnosti. Za nesprávne používanie, používanie na obchodné účely alebo neplnenie pokynov nenesie výrobca zodpovednosť a v takom prípade nie je možné uplatňovať záruku.

Popis

1 Odoberateľné veko
2 Priehľadné okienko
3a Pachový uhlíkový filter
3b Držiaky filtra
4 Kôš
5 Tlačidlo na uvoľnenie koša
6 Páčka na nastavenie polohy koša
7 Antiadhézna odoberateľná misa
8 Značky hladiny tekutiny (1 l, 2 l)
9a Sieťka filtra
9b Automatický vypúšťací ventil
10 Kryt
11 Držiak elektrickej šnúry
12 Tlačidlá na uvoľnenie veka
13 Držiaky na premiestňovanie prístroja
14 Plniaca rúrka zásobníka
15 Veko zásobníka (na vyprázdňovanie)
16 “OIL BOX” zásobník oleja/tuku
17 Tlačidlo na vypúšťanie
18 Zástrčka so šnúrou
19 Ovládací panel
20 Svetelná kontrolka teploty
21 Vyhrievacie teleso prechodka kábla

SVETOVÁ JEDINEČNOSŤ

Filtrácia, vypúšťanie a automatické skladovanie oleja/tuku

Oléoclean je vybavený jedinečným patentovaným systémom filtrácie a automatického vypúšťania, ktorý je vhodný pre väčšinu olejov a tukov používaných pri varení.
V zásobníku **OIL BOX** môžete skladovať a uchovávať olej alebo tuk až do ďalšieho použitia.
Vypúšťanie oleja je plne automatické a úplne bezpečné. Nevyžaduje špeciálne zaobchádzanie.
Vďaka automatickému systému filtrovania zostáva olej/tuk dlhšie čistý a fritovanie je zdravšie.
Jednotlivé zásobníky **OIL BOX** je možné použiť na uchovávanie oleja/tuku na fritovanie rôznych druhov potravín (hranoliek, rýb, šišiek, atď.), a zamedziť tak prenášanie pachov.

Demontáž fritézy

Otvorte veko stlačením tlačítka a odložte ho mimo fritézu - Fig. 1
Vyberte zásobník oleja/tuku - Fig. 2
Posúvajte páčkou koša nehor, dokiaľ sa neozve cvaknutie - Fig. 3
Vyberte kôš.
Vytiahnite šnúru smerom dopredu a vyberte ovládací panel - Fig. 4
Vyberte misu z krytu. Vyskrutkujte (1) vypúšťací ventil umiestnený na dne misy.
Vyberte vypúšťací ventil (2) a sieťku filtra (3) - Fig. 5

Pred použitím

Čistenie fritézy

Odstráňte ochranný film zo spodnej strany priehľadného okienka (podľa typu prístroja).
Očistite všetky časti (okrem ovládacieho panela) hubkou a prostriedkom na umývanie riadu alebo v umývačke riadu - Fig. 6
Časti prístroja vysušte.

Dobrá viditelnost průzorovým okénkem – viz kapitola čištění.

Nikdy nekladťe ovládací panel a elektrickú šnúru do vody !

Pred fritovaním sa presvedčite, že pachový filter je suchý !

Skompletovanie fritézy

Pozor : pri výmene automatického odvodňovacieho ventilu sa uistite, že tesnenie je správne umiestnené pod trommi výstupkami k tomu určenými.
Vložte sieťku filtra do misy (vydutou stranou smerom k sebe)- Fig. 7
Otočte misu dnom nahor a pridržujte sieťku.

Nastavte (1) automatický vypúšťací ventil do polohy O.
Otočte (2) do polohy I - Fig. 8
Vložte späť misu a potom ovládací panel.
Elektrickú šnúru umiestnite na pravú stranu priechodu.
Otočte tlačidlom na vypúšťanie zásobníka oleja/tuku proti smeru hodinových ručičiek a zatvorte - Fig. 9, potom vložte prázdny zásobník do fritézy.

Postupujte podľa nákresu na spodnej strane misy!

Neposúvajte tlačidlo na vypúšťanie!

S tlačidlom zaobchádzajte opatrne, nikdy silou!

Olej

Používajte olej určený na fritovanie.
Doporučujeme zmes rastlinných olejov.
Slnečnicový, arašidový alebo sójový olej treba vymeniť po každom piatom použití.
Pokiaľ používate tuhý rastlinný tuk: Nakrájajte ho na kusy a vložte na dno misy (bez koša).
Nastavte termostat na 150°C, aby sa tuk rozpustil, a ďalej postupujte podľa pokynov výrobcu.
Za žiadnych okolností nepoužívajte masť alebo tuk vypečený z mäsa – môže dôjsť k nadmernému speneniu, vzniku dymu a hrozí nebezpečenstvo ohňa.

Nemiešajte rôzne druhy tuku/oleja!

Máte možnosť fritovať s použitím 1 litra tuku/oleja alebo 2 litrov tuku/oleja v závislosti na druhu potraviny. (viď tabuľka).

Plnenie misy

Naplňte misu (vybavenú automatickým ventilom) tukom/olejom.
Neprekročte značku 2 l vyznačenú vnútri odoberateľnej misy, ktorá zodpovedá množstvu 2 litrov.
Značka 1 l vnútri odoberateľnej misy zodpovedá množstvu 1 litra.
V mise sú tiež značky 5 a 11 šálok pre potreby amerických spotrebiteľov - Fig. 10

Spôsob varenia	Množstvo oleja	Tuhý tuk
Hĺbkové fritovanie	2 L	1785 g
Minimálne fritovanie	1 L	890 g

Množstvo oleja prispôsobte podľa druhu pripravovaného pokrmu pri zachovaní vyznačených hraníc minimálneho a maximálneho naplnenia. Kontrolu vykonajte pred každým varením a pre prípadné doplnenie použite rovnaký druh oleja alebo tuku!

Fritovania

Zahriatie

Pred uvedením prístroja do prevádzky sa presvedčite, že je vnútri olej/tuk.
Zavrite veko - Fig. 11
Zapojte prístroj do zásuvky.
Nastavte termostat na teplotu podľa jedla, ktoré budete fritovať. (viď tabuľka str. 38)
Fritéza sa zahrieva a kontrolka teploty svieti.

Fritézu nikdy nezapínajte, pokiaľ vnútri nie je olej/tuk!

Z bezpečnostných dôvodov nikdy neprekročte maximálne množstvo fritovaných potravín!

Vybratie koša

Posúvajte páčku smerom nahor, dokiaľ sa neozve cvaknutie signalizujúce uzamknutie - Fig. 12
Vložte jedlo do koša.
Zamrazených potravín použite menej.
Vložte kôš na miesto na okraji misy a nechajte páčku v horizontálnej polohe - Fig. 13
Zavrite veko.

Fritovanie (2 L)	Syrové zemiaky	Mrazené zemiaky
Maximálna kapacita	1000 g	750 g
Odporúčané množstvo pre vynikajúci výsledok	550 g	400 g

Naporciujte jedlo na rovnako veľké kusy, aby sa upražilo rovnomerne. Nekrájajte ho na príliš veľké kusy.

Zamrazené potraviny v koši pretraste, odstránite tak kúsky ľadu!

Vloženie koša do oleja

Keď je olej zahriaty na požadovanú teplotu, kontrolka zhasne.
Stlačte tlačidlo na uvoľnenie koša (1).
Pomaly vráťte páčku do drážky (2), čím sa jedlo opatrne ponorí do oleja - Fig. 14

Páčku koša neposúvajte silou! Najskôr vždy stlačte poistku!

Nenechávajte prístroj bez dozoru!

Nastavenie času

(podľa typu prístroja)

Na minútovke nastavte čas, stlačte tlačidlo pre každú minútu - Fig. 15
Uvoľnite tlačidlo. Navolený čas (v minútach) sa zobrazí a začne odpočítavanie.
Pokiaľ chcete nastavený čas zmeniť alebo zrušiť, pridržte tlačidlo 2 sekundy.
Zvonenie zastavíte stlačením tlačidla.

Prístroj umiestnite :
- na pevný rovný povrch,
- na miesto, kde nič nebráni úplnému odklopeniu veka,
- z dosahu vody alebo zdrojov tepla,
- z dosahu detí.

Fritovanie

Počas fritovania

Kontrolka teploty sa počas varenia rozsvecuje a zhasína.

Na začiatku varenia sa môže na priehľadnom okienku zrážať para!

Vyberanie potravín

Posúvajte páčkou koša do horizontálnej polohy, dokiaľ sa neozve cvaknutie signalizujúce uzamknutie - Fig. 3
Otvorte veko.
Vyberte kôš a skontrolujte, či je tiahlo celkom vytiahnuté z misy - Fig. 16
Môžete podávať.

Nedotýkajte sa:
- priehľadného okienka, sklo môže byť horúce!
- para odchádzajúca zadnou stranou prístroja je horúca!

Alarm sa dá zrušiť stlačením tlačidla hodín!

Druhé pečenie

V prípade potreby doplňte hladinu oleja rovnakým druhom oleja.
Než vložíte do oleja druhú várku jedla, počkajte, až zhasne kontrolka teploty.

Nenechávajte veko príliš dlho otvorené. Zabránite tak cirkulácii pachov!

Vypnutie prístroja

Po ukončení varenia, nastavte termostat/ ovládacie tlačidlo do polohy O - Fig. 17

Aby boli hranolky chrumkavejšie a jemnejšie, okamžite po odkvapkaní oleja otvorte veko.

Dochuťte jedlo soľou a korením až po vybratí z fritézy, aby sa korenie nedostalo do oleja/tuku.

Odpojte prístroj zo zásuvky.
Nechajte fritézu vychladnúť (1 až 2 hodiny).
Zmotajte šnúru a uložte do zadnej časti prístroja.
Pri premiestňovaní prístroja používajte držiaky - Fig. 18
Filtrácia a vypúšťanie oleja – viď. kapitola údržba.

Nikdy nepremiestňujte prístroj, pokiaľ je tuk alebo olej vnútri horúci!

Údržba

Vypúšťanie oleja

Po skončení fritovania otočte tlačidlom na vypúšťanie proti smeru hodinových ručičiek do polohy otvorené - Fig. 19
Z bezpečnostných dôvodov dochádza k vypúšťaniu oleja automaticky potom, čo tuk alebo olej dostatočne vychladne (proces vypúšťania začne po dvoch hodinách a môže trvať až dve hodiny).

Pred vypúšťaním misy skontrolujte, či je zásobník prázdny!

Tlačidlo nestláčajte silou. Pokiaľ sa nedá otvoriť, vráťte ho do polohy zavreté, vyberte zásobník a skontrolujte, či je prázdny!

Uloženie nádoby s olejom

V prístroji
Prístroj je možné prenášať iba ak je prázdny, studenom a tmavom mieste.
Otočte tlačidlom na vypúšťanie do polohy zavreté - Fig. 9
Mimo prístroj
Pred úplným vybratím zásobníka z prístroja počkajte tri hodiny .
Pred vybratím zásobníka skontrolujte, či je tlačidlo na vypúšťanie v polohe zavreté.
Vyberte zásobník - Fig. 20
Uchopte zásobník do obidvoch rúk.
Uložte zásobník na chladnom, suchom, tmavom mieste. Nie je nutné uchovávať olej v chladničke - Fig. 21

Uchovávajte zásobník vo vodorovnej polohe s uzatvoreným vekom!

Rôzne druhy tuku/oleja je možné skladovať v niekoľkých samostatných zásobníkoch, ktoré sa predávajú ako doplnky ku prístroju. Obrázky na veku zásobníka vám pomôžu rozpoznať jeho obsah.

Opätovné použitie tuku/oleja

Opatrne uchopte zásobník.
Olej:
snímte kryt z veka zásobníka.
nalejte olej do misy - Fig. 22
Pevný tuk:
Snímte veko zásobníka.
Otočte zásobník dnom nahor a tlakom uvoľnite tuk- Fig. 23
vyprázdnite tuk z plniacej hadičky zásobníka (viď Čistenie hadičky zásobníka).
Nakrájajte tuk na kusy a vložte do misy bez koša - Fig. 24

Vymeňte olej po každých 8 až 12 použitiach! Použitím “čerstvého” tuku najlepšie zachováte chuť a farbu jedla a obmedzíte nežiadúce pachy na minimum.

Nákresy na veku zásobníka ukazujú rôzne spôsoby manipulácie.

Spätné vloženie zásobníka

Nasaďte veko späť na zásobník a uzavrite kryt.
Nastavte spínač na vypúšťanie do polohy zavreté - Fig. 9
Vložte zásobník do prístroja - Fig. 25

Výmena uhlíkového filtra

Otvorte veko fritézy.
Pomocou držiakov vyberte filter - Fig. 26
Vložte do veka nový filter.

Vymeňte filter po každom 80. použití fritézy.

Ak Vám padne filter do horúceho oleja, musíte olej aj filter vymeniť za nový.

Čistenie

Oléoclean sa veľmi ľahko čistí vďaka jedinečnému systému

TOTAL MAGICLEAN



Nižšie uvedené časti prístroja môžete vložiť do umývačky riadu :
- kôš,
- veko (s filtrom),
- misu,
- automatický vypúšťací ventil a sieťku filtra,

- kryt, po odmontovaní ovládacieho panela,
- zásobník tuku/oleja.

Pre vypúšťanie stlačte červené tlačítko na to určené.

Dajte pozor, aby lopatky mlynčeka v umývačke nepoškodili niektorú časť fritézy.

Čistenie priehľadného okienka

Vložte veko do umývačky alebo ho očistite hubkou namočenou v prípravku na umývanie riadu - Fig. 27
Nechajte okienko uschnúť na vzduchu alebo ho vysušte čistým kusom bavlnenej látky.
Namontujte veko späť.

Po každom použití prístroje očistite priehľadné okienko.

Umiestnite veko do umývačky v uhle 45°, okienkom nahor.

Čistenie odoberateľnej misy

V dôsledku dlhodobého používania sa môžu objaviť hnedé škvrny alebo ryhy.
Výrobca garantuje, že antiadhézny plášť zodpovedá predpisom o materiáloch, ktoré prichádzajú do styku s potravinami.
Misu môžete umyť v umývačke riadu.
Dajte pozor, aby sa plášť nepoškodil o mriežky.
Vyhnite sa poškodeniu nádoby (predovšetkým z vonkajšej strany) úderom či pádom.

Aby zostali antiadhézne vlastnosti zachované čo najdlhšie, nepoužívajte kovové nástroje.

Poškodenú alebo zdeformovanú misu si nechajte vymeniť v autorizovanom servisnom stredisku.

Dôkladnejšie čistenie

Čistenie zásobníka tuku/oleja

Vyčistite zásobník vodou, do ktorej ste pridali prostriedok na umývanie riadu, alebo v umývačke riadu. Odstráňte veko.
Vysušte zásobník.

Čistenie vypúšťacieho ventilu

Ponorte ventil do nádoby s teplou vodou, do ktorej ste pridali prostriedok na umývanie riadu. Zatlačte na červenú časť - Fig. 28
Ponechajte niekoľko minút vo vode.
Stlačte znovu červenú časť, ventil prepláchnite a vyprázdnite.
Ak sú filtračné mriežky , tesnenie či tlačítko na vyprázdňovanie poškodené, doporučujeme vám ich vymeniť.

Čistenie plniacej hadičky zásobníka

Pre odstránenie tuhého tuku z hadičky :

Vyberte zásobník z fritézy a vyprázdnite ho - Fig. 20
Posuňte vypúšťací ventil to polohy otvorené - Fig. 19
Postavte zásobník kolmo ku podložke, hadičkou smerom k sebe.
Snímte čiernu záklopku - Fig. 29
Odstráňte stuh31utý tuk z hadičky - Fig. 30
Vráťte záklopku na miesto(podľa nákresu) - Fig.
Uzavrite záklopku - Fig. 9
Pre čistenie vnútornej dutiny fritézy použite hubku.

Doba pečenia

Doporučené časy varenia a množstvo oleja sú iba informatívne, môžu byť rôzne v závislosti na množstve pripravovaného pokrmu a individuálnej chuti.

Doba pečenia čerstvých potravín

Čerstvé potraviny	Množstvo	Teplota	Množstvo oleja	Doba (min)
Hranolky – maximálne množstvo Hranolky – doporučené množstvo	2 l 2 l	190°C 190°C	1000 g 550 g	14-16 min. 7-9 min.
Obaľované filé	2 l	160°C	2 kusy	6-8 min.
Obaľovaný syr	2 l	190°C	6 menších ks	2-4 min.
Obaľované kuracie pásiky	2 l	180°C	8 kúskov	5-6 min.
Vyprážané kurča (stehno)	2 l	180°C	2 kúsky	15-20 min.
Vyprážané celé huby	2 l	150°C	200 g	4-6 min.
Vyprážané cibuľové krúžky	1 l	160°C	6-8 kusov	2-3 min.
Zemiakové krokety	2 l	190°C	8-10 kusov	8-9 min.
Šišky	2 l	170°C	4 kusy	5-7 min.
Vajcia	2 l	170°C	2 kúsky	6-8 min.
Jablkové kapsičky	2 l	170°C	4 kusy	4-6 min.

Doba pečenia zamrazených potravín

Čerstvé potraviny	Množstvo	Teplota	Množstvo oleja	Doba (min)
Hranolky – max. množstvo Hranolky – doporučené množstvo	2 l 2 l	190°C 190°C	750 g 400 g	11-13 min. 6-8 min.
Americké hranolky	2 l	190°C	500 g	9-11 min.
Filety z tresky obaľ. v cestíčku (veľké)	2 l	190°C	2 kusy	11-13 min.
Filety z tresky v trojobale	2 l	190°C	2-3 kusy	6-8 min.
Rybacie nugety v trojobale	2 l	190°C	8 kúskov	4-5 min.
Obaľované huby	2 l	190°C	16 kúskov	4-5 min.
Cibuľové krúžky (trojobal alebo cestíčko)	1 l	190°C	9-10 kúskov	4-5 min.
Obaľované sépiové krúžky	2 l	190°C	16 kúskov	4-5 min.
Kuracie nugety	1 l	190°C	16 kúskov	4-5 min.
Rybacie prsty	1 l	190°C	8 kúskov	4-6 min.
Krokety zo zemiakov	2 l	190°C	8-10 kúskov	5-6 min.

Prístroj nefunguje tak, ako má

Problémy a možné príčiny	Riešenie
Fritéza nefunguje	
- Prístroj nie je v zásuvke.	- Zapnite prístroj do zásuvky.
- Spínač termostatu je v polohe vypnuté **(0)**.	- Nastavte termostat na požadovanú teplotu , či sa rozsvietila kontrolka teploty.
- Ovládací panel nie je vložený správne.	- Zatlačte ovládací panel pevne dovnútra.
- Prístroj bol zapnutý, ale v mise nie je žiadny tuk alebo olej.	- Obráťte sa na našu zákaznícku linku.
Prístroj vydáva nepríjemný zápach	
- Pachový filter je príliš nasýtený alebo poškodený.	- Vyčistite filter (aj s vekom) alebo ho vymeňte.
- Tuk/olej sa skazil.	- Vymeňte olej (max. po 8. až 12. použitiach), alebo častejšie podľa druhu oleje.
- Tuk/olej nie je vhodný.	- Používajte kvalitnú zmes rastlinných olejov.
Okolo veka uniká para	
- Veko nie je správne uzatvorené.	- Skontrolujte, či je veko dobre zavreté.
- Zlé tesnenie.	- Kontaktujte našu zákaznícku linku.
- Potraviny obsahujú vysoké percento vody.	- Pri niektorých potravinách (napr. hranolkách) je veľké množstvo pary bežné.
Olej preteká	
- Prekročili ste maximálnu hladinu oleja.	- Skontrolujte hladinu oleja (maximálnu) a odoberte prebytočný olej.
- Kôš je zdeformovaný alebo príliš plný.	- Skontrolujte, či nie je kôš príliš plný. - Vymeňte kôš.
- Zmes rôznych tukov alebo olejov.	- Vyprázdnite a vyčistite misu.
- Starý olej, potrebuje vymeniť.	- Používajte len jeden druh tuku/oleja. Vymieňajte olej vždy po 8 až 12 použitiach, alebo častejšie podľa druhu oleja.
- Olej príliš pení.	
- Nevhodný olej, používajte len rastlinný olej/tuk.	- Odstráňte ľad a potraviny dobre vysušte. Kôš vkladajte opatrne.
Potraviny nezlatnú a zostávajú mäkké	
- Príliš hrubé kusy s veľkým obsahom vody.	- Predĺžte dobu vyprážania alebo nakrájajte potraviny na menšie kúsky.
- Príliš veľké množstvo jedla, nesprávna teplota oleja.	- Vyprážajte jedlo v malom množstve (najmä mrazené potraviny).
- Teplota oleja nie je dostatočne vysoká, termostat nie je správne nastavený.	- Nastavte termostat na doporučenú teplotu.
Nefungujú hodiny	
- Došla baterka.	- Snímte kryt batérie v zadnej časti ovládacieho panela. - Vložte novú batériu (Ref. VINNIC L1131 DI). - Batériu vyhoďte do kontajnera na nebezpečný odpad.

Misa nevypúšťa olej - Teplota tuku je stále príliš vysoká. - Vypúšťací spínač nie je v správnej polohe . - Misa je nesprávne umiestnená. - Sieťka filtra je zablokovaná alebo upchatá. - Zásobník tuku/oleja je stuhnutý.	- Počkajte, až klesne teplota. - Posuňte spínač do polohy otvorené . - Vložte misu opatrne späť. - Vylejte obsah misy do zásobníka a vyčistite sieťku filtra. - Nechajte fritézu niekoľko minút zahriať (4-5 min.).
Uniká olej - Vypúšťací ventil nie je na mieste. - Zásobník tuku/oleja je plný. - Vypúšťací ventil nie je na správnom mieste. - Tesnenie ventilu nie je na mieste. - Plniaca hadička zásobníka je upchatá. - Záklopka plniacej hadičky nie je na mieste.	- Vložte vypúšťací ventil do misy. - -Nastavte vypúšťací spínač do polohy zavreté, vyberte zásobník oleja a vyprázdnite ho. - Vylejte obsah misy do zásobníka. Odmontujte ventil a vráťte ho späť na miesto podľa návodu na použitie. - Vymeňte tesnenie. - Nastavte vypúšťací spínač do polohy zavreté, vyberte zásobník, vyprázdnite plniacu hadičku podľa návodu na použitie. - Vráťte záklopku plniacej hadičky na miesto (viď str. 4).
Priehľadným okienkom nie je takmer nič vidieť - Príliš veľa varenia bez čistenia okna. - Čistenie neabsazívnou handričkou.	- Očistite veko v umývačke alebo pomocou hubky a prostriedku na umývanie riadu. - Nechajte veko vyschnúť na vzduchu alebo ho vysušte čistou bavlnenou utierkou a citrónovou šťavou.

Opravy musia byť vykonané autorizovaným servisným strediskom. Pri oprave budú použité originálne náhradné diely.

TEFAL

January 2003 - Ref. : 5064264 - Document subject to change - Conception et réalisation : ADHOC'S- 2808

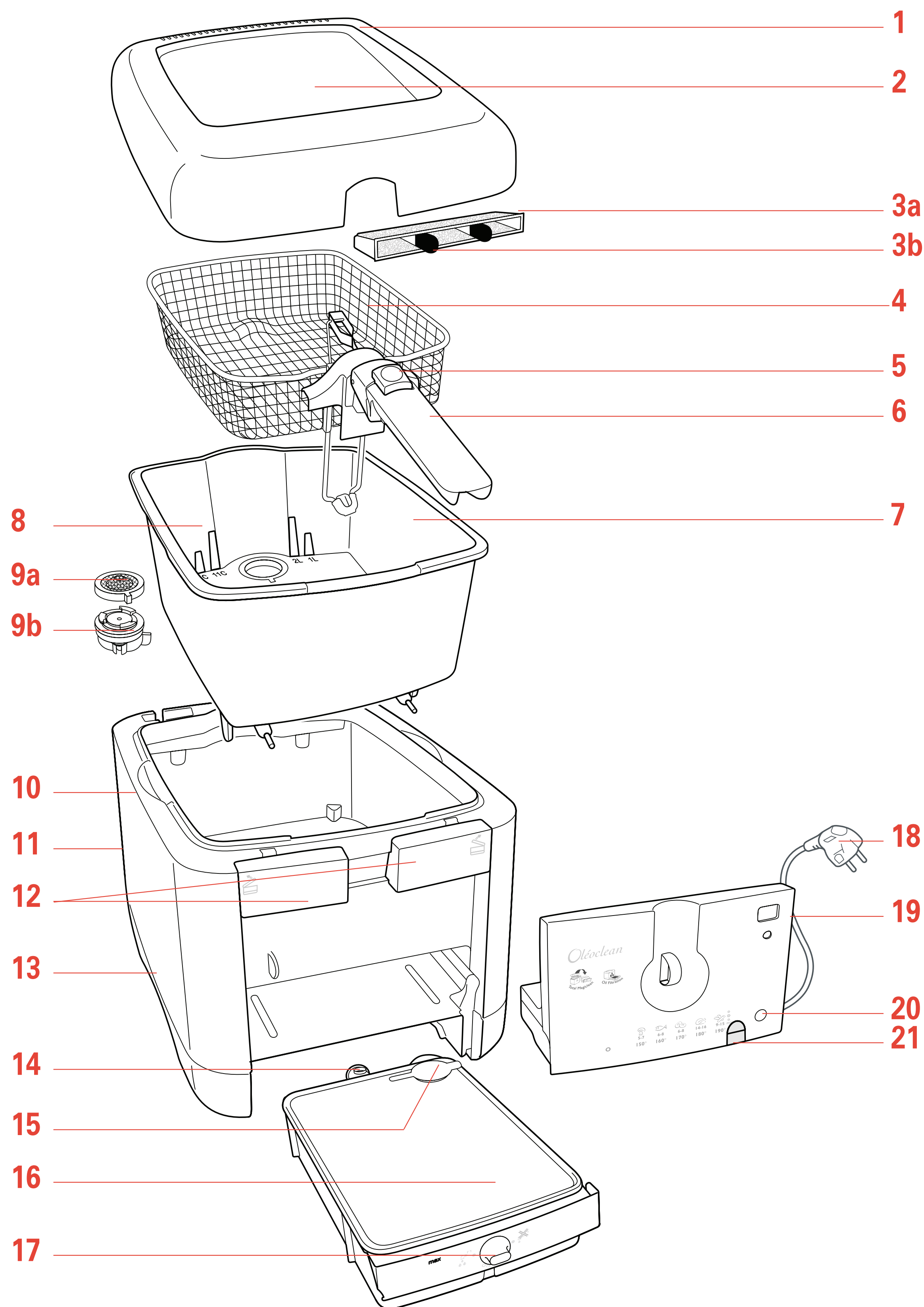
TEFAL

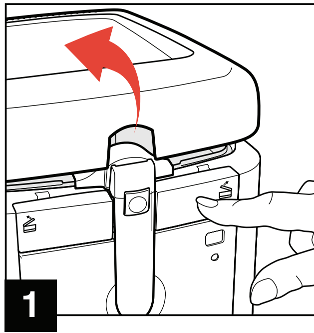
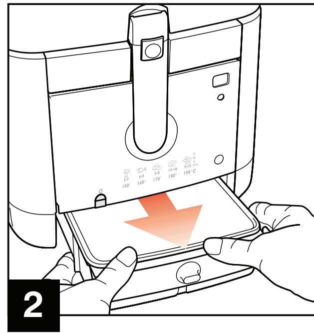
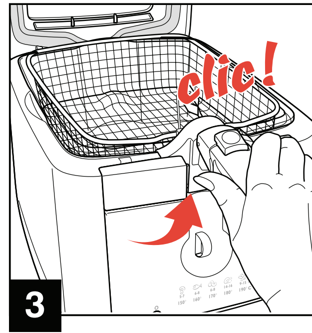
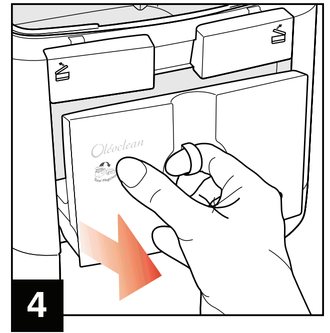
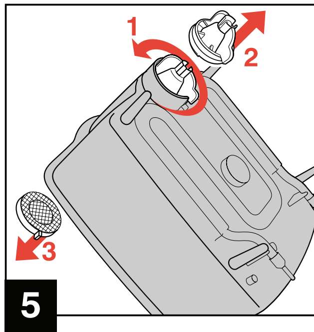
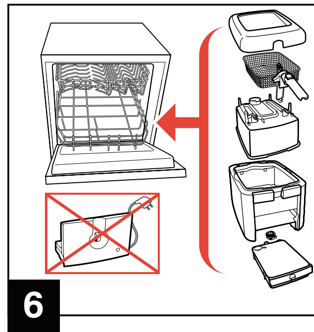
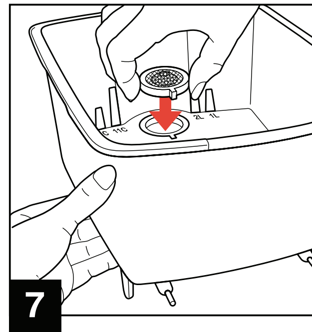
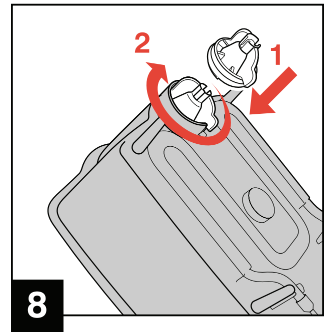
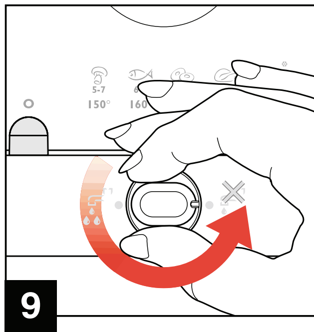
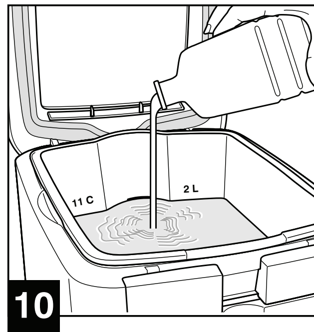
Oléoclean

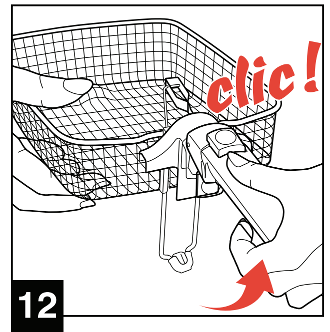
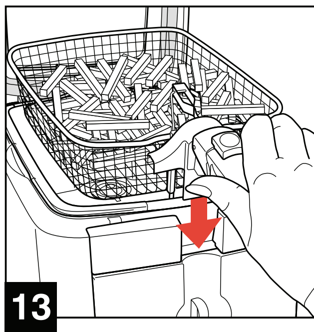
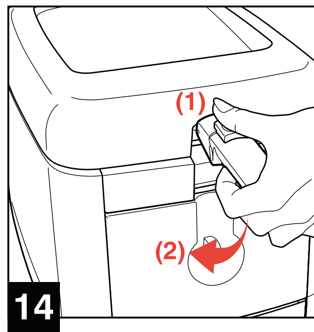
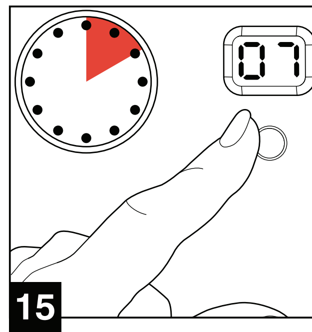
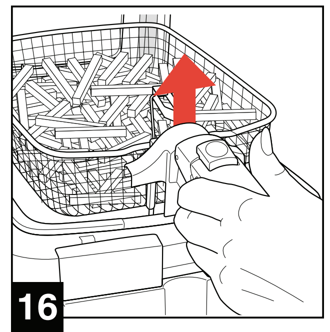


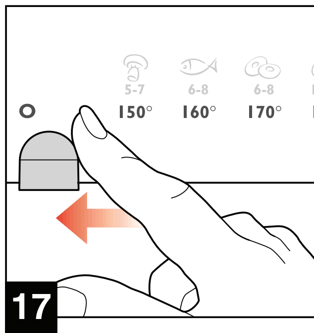
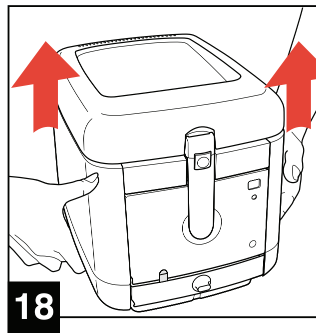
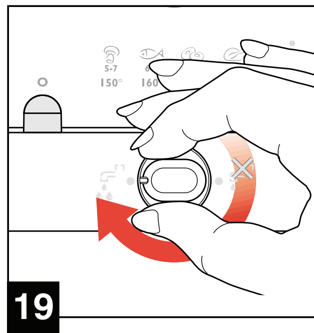
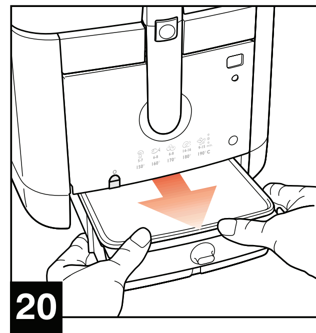
Bedienungsanleitung
User Instructions
Руководство для пользователя
Návod na použitie
Návod k obsluze
Instrukcja obsługi
Használati útmutató
Uputsvo
Navodila za uporabo
Instrucțiuni de folosire
Uputsvo
Инструкции за употреба

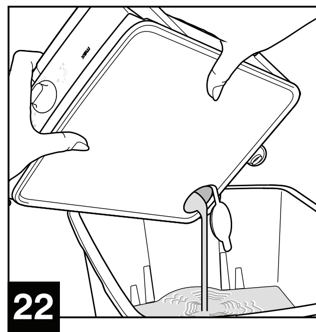
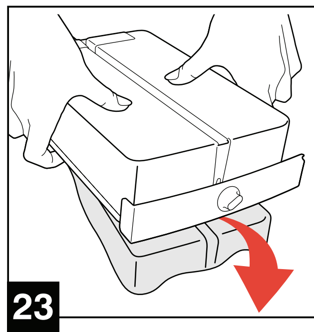
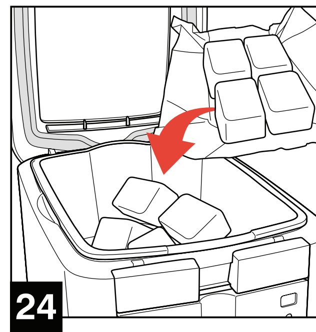
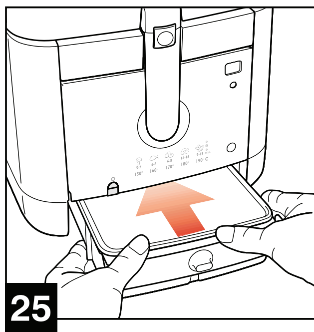
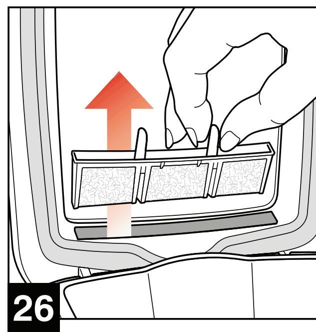
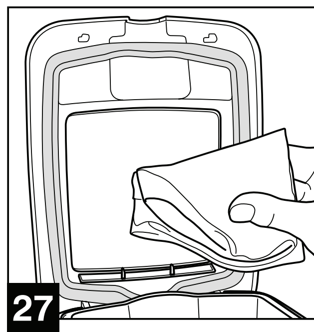
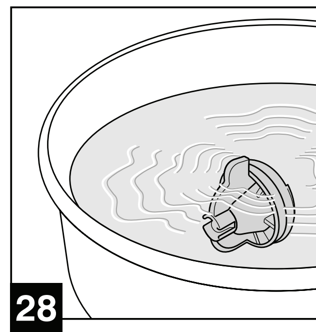
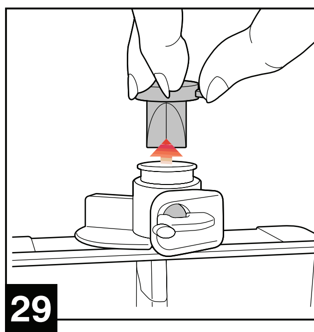
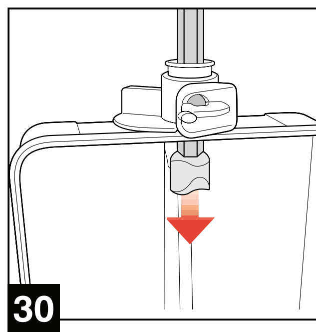
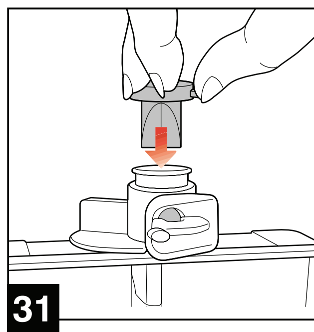
Oléoclean




1

2

clic!
3

4

1
2
3
5

6

7

2
1
8

5-7
150°
160
9

11 C
2 L
10

11

clic!
12

13

(1)
(2)
14

07
15

16


5-7
150°
6-8
160°
6-8
170°
17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

Šetrnost k životnímu prostředí

- Přístroj je určen k dlouhodobému užívání. Pokud se rozhodnete, že nebudete přístroj dále používat, přemýšlejte o tom, jak můžete pomoci chránit životní prostředí.
- Zaneste přístroj do nejbližší sběrny odpadu.



Přečtěte si návod k použití a dodržujte pokyny.

Bezpečnostní pokyny

- Přístroj vyhovuje platným bezpečnostním normám a podmínkám a následujícím směrnicím:
  - 89/336/EEC ve znění 93/68/EEC.
  - 72/23/ CEE ve znění 93/68/EEC.
- Zkontrolujte, zda napětí sítě odpovídá napětí uvedenému na přístroji (střídavý proud).
- Vezměte na vědomí, že normy v jednotlivých zemích se liší. Pokud chcete přístroj používat v jiné zemi, než byl zakoupen, nechte ho zkontrolovat v autorizovaném servisním centru.
- Postavte přístroj na stabilní rovnou plochu mimo dosah vody.
- Zapnutý přístroj nenechávejte bez dozoru nebo v dosahu dětí.
- Nenechávejte šňůru volně viset.
- Přístroj zapojujte pouze do uzemněné zásuvky.
- Nevypojujte přístroj ze zásuvky zatáhnutím za šňůru.
- Přístroj nepoužívejte pokud:
  - jsou přístroj nebo šňůra vadné,
  - vám přístroj upadl a vykazuje známky poškození nebo nefunguje tak, jak má. V takovém případě se obraťte na autorizované servisní centrum.
- Přístroj pracuje při vysokých teplotách, které mohou způsobit popáleniny. Přestože je přístroj dobře tepelně izolován, nedotýkejte se horkých částí (filtru, průhledné okénko apod.).
- Poškozenou elektrickou šňůru musí vyměnit výrobce, pracovník poprodejního servisu nebo jiná, podobně kvalifikovaná osoba. Předejdete tak možnému nebezpečí.
- Přístroj vypojte ze zásuvky vždy, když:
  - nebudete přístroj dále používat,
  - chcete přístroj přemístit,
  - chcete provádět opravy nebo přístroj čistit.
- Nikdy nevkládejte přístroj do vody!
- Přístroj nepřemisťujte, pokud obsahuje tekutiny nebo horké potraviny.
- Nikdy se nepokoušejte vyjmout mísu, je-li přístroj zapnutý.
- Tento výrobek je určen pouze k užívání v domácnosti. Za nesprávné užívání, užívání za obchodními účely nebo neplnění pokynů nenese výrobce odpovědnost a v takovém případě nelze uplatňovat záruku.

Popis

1 Snímatelné víko
2 Průhledové okénko
3a Pachový uhlíkový filtr
3b Úchyty filtru
4 Koš
5 Tlačítko pro uvolnění koše
6 Páčka pro nastavení polohy koše
7 Antiadhézní odnímatelná mísa
8 Značky hladiny tekutiny (1 l, 2 l)
9a Síťka filtru
9b Automatický vypouštěcí ventil
10 Kryt
11 Držák elektrické šňůry
12 Tlačítka pro uvolnění víka
13 Úchyty pro přemisťování přístroje
14 Plnicí trubice zásobníku
15 Víko zásobníku (pro vyprazdňování)
16 “OIL BOX” zásobník oleje/tuku
17 Tlačítko pro vypouštění
18 Zástrčka se šňůrou
19 Automatický kontrolní panel
20 Světelná kontrolka teploty
21 Topné těleso

SVĚTOVÁ JEDINEČNOST

Filtrace, vypouštění a automatické skladování oleje/tuku

Oléoclean je vybaven jedinečným patentovaným systémem filtrace a automatického vypouštění, který je vhodný pro většinu olejů a tuků používaných při vaření.
V zásobníku **OIL BOX** můžete skladovat a uchovávat olej nebo tuk až do dalšího použití.
- Vypouštění oleje je plně automatické a naprosto bezpečné. Nevyžaduje speciální zacházení.
- Díky automatickému systému filtrování zůstává olej/tuk déle čistý a fritování je zdravější.
- Jednotlivé zásobníky **OIL BOX** lze použít pro uchování oleje/tuku na fritování různých druhů potravin (hranolek, ryb, koblih atd.), a zamezit tak přenášení pachů.

Demontáž fritézy

Otevřte víko stisknutím tlačítka a odložte ho mimo fritézu - Fig. 1
Vyjměte zásobník oleje/tuku - Fig. 2
Posunujte páčkou koše nahoru, dokud se neozve cvaknutí - Fig. 3
Vyjměte koš.
Vytáhněte šňůru směrem dopředu a vyjměte kontrolní panel - Fig. 4
Vyjměte mísu z krytu. Vyšroubujte (1) vypouštěcí ventil umístěný na dně mísy. Vyjměte vypouštěcí ventil (2) a síťku filtru (3) - Fig. 5

Před použitím

Čištění fritézy

Odstraňte ochranný film ze spodní strany průhledového okénka (podle typu přístroje).
Očistěte všechny části (kromě kontrolního panelu) houbou a prostředkem na mytí nádobí nebo v myčce - Fig. 6
Části přístroje osušte.

Dobrá viditelnost průzorovým okénkem – viz kapitola čištění.

Nikdy nevkládejte kontrolní panel a elektrickou šňůru do vody.

Před fritováním se ujistěte, že pachový filtr je suchý.

Smontování fritézy

Vložte síťku filtru do mísy (klenutou stranou směrem k sobě) - Fig. 7
Otočte mísu dnem vzhůru a přidržujte síťku.
Nastavte (1) automatický vypouštěcí ventil do polohy O.
Otočte (2) do polohy I - Fig. 8
Vložte zpět mísu a poté kontrolní panel.

Elektrickou šňůru umístěte na pravou stranu průchodu.
Otočte tlačítkem pro vypouštění zásobníku oleje/tuku proti směru hodinových ručiček a uzavřete , poté vložte prázdný zásobník do fritézy- Fig. 9

Postupujte podle nákresu na spodní straně mísy.

Neposunujte tlačítko pro vypouštění.

S tlačítkem zacházejte opatrně, nikdy silou.

Olej

Používejte olej určený k fritování. Doporučujeme směs rostlinných olejů. Slunečnicový, arašídový nebo sójový olej je třeba vyměnit po každém pátém použití.
Pokud používáte pevný rostlinný tuk: Nakrájejte jej na kusy a vložte na dno mísy (bez koše).
Nastavte termostat na 150°C, aby se tuk rozpustil, a dále postupujte podle pokynů výrobce.
Za žádných okolností nepoužívejte sádlo nebo tuk vypečený z masa – může dojít k nadměrnému vzpěnění, vzniku kouře a hrozí nebezpečí ohně.

Nemíchejte různé druhy tuku/oleje.

Máte možnost fritovat za použití 1 litru tuku/oleje nebo 2 litrů tuku/oleje v závislosti na typu potraviny.

Plnění mísy

Naplňte mísu (opatřenou automatickým ventilem) tukem/olejem. Nepřekračujte značku 2 l vyznačenou uvnitř odnímatelné mísy, která odpovídá množství 2 litrů.
Značka 1 l uvnitř odnímatelné mísy odpovídá množství 1 litru. V míse jsou také značky 5 a 11 šálků pro potřeby amerických spotřebitelů - Fig. 10

Způsob vaření	Množství oleje	Tuhý tuk
Hluboké fritování	2 L	1785 g
Minimální fritování	1 L	890 g

Množství oleje přizpůsobte podle druhu připravovaného pokrmu při zachování vyznačených hranic minimálního a maximálního naplnění. Kontrolu proveďte před každým vařením a pro případné doplnění použijte stejný typ oleje nebo tuku.

Fritování

Zahřátí

Před uvedením přístroje do provozu se ujistěte, že je uvnitř olej/tuk.
Zavřete víko - Fig. 11 Zapojte přístroj do zásuvky.
Nastavte termostat na teplotu podle jídla, které budete fritovat. (viz tabulka str.47).
Fritéza se zahřívá a kontrolka teploty svítí.

Fritézu nikdy nezapínejte, pokud uvnitř není olej/tuk.

Z bezpečnostních důvodů nikdy nepřekračujte maximální množství fritovaných potravin.

Vyjmutí koše

Posunujte páčku směrem nahoru, dokud se neozve cvaknutí signalizující uzamčení - Fig. 12
Vložte jídlo do koše.
Zmražených potravin použijte méně.
Vložte koš na místo na okraji mísy a nechte páčku v horizontální poloze - Fig. 13 Zavřete víko.

Fritování (2 L)	Syrové brambory	Mražené brambory
Maximální kapacita	1000 g	750 g
Doporučené množství pro výborný výsledek	550 g	400 g

Naporcujte jídlo na stejně velké kusy, aby se usmažilo stejnoměrně. Nekrájejte je na příliš velké kusy.

Zmražené potraviny v koši protřepejte, odstraníte tak kousky ledu.

Vložení koše do oleje

Když je olej zahřátý na požadovanou teplotu, kontrolka zhasne.
Stiskněte tlačítko pro uvolnění koše (1).
Pomalu vraťte páčku do drážky (2), čímž se jídlo opatrně ponoří do oleje - Fig. 14

Páčku koše neposunujte silou. Nejdříve vždy stiskněte pojistku.

Nenechávejte přístroj bez dozoru.

Nastavení času (podle typu přístroje)

Na minutníku nastavte čas, stiskněte tlačítko pro každou minutu - Fig. 15
Uvolněte tlačítko. Navolený čas (v minutách) se zobrazí a začne odpočítávání.
Pokud chcete nastavený čas změnit nebo zrušit, přidržte tlačítko 2 vteřiny.
Zvonění zastavíte stisknutím tlačítka.

Přístroj umístěte :
- na pevný rovný povrch,
- na místo, kde nic nebrání úplnému odklopení víka,
- z dosahu vody nebo zdrojů tepla,
- z dosahu dětí.

Fritování

Během fritování

Kontrolka teploty se během vaření rozsvěcuje a zhasíná.

Na začátku vaření se může na průhledovém okénku srážet pára.

Vyjmutí potravin

Posunujte páčkou koše do horizontální polohy, dokud se neozve cvaknutí signalizující uzamčení - Fig. 3
Otevřete víko.
Vyjměte koš a zkontrolujte, zda je táhlo zcela vytažené z mísy - Fig. 16
Můžete podávat.

Nedotýkejte se:
- průhledového okénka, sklo může být horké,
- pára odcházející zadní stranou přístroje je horká.

Alarm lze zrušit stisknutím tlačítka hodin.

Druhé smažení

V případě potřeby doplňte hladinu oleje stejným druhem oleje.
Než vložíte do oleje druhou várku jídla, počkejte, až zhasne kontrolka teploty.

Nenechávejte víko příliš dlouho otevřené! Zabráníte tak cirkulaci pachů.

Vypnutí přístroje

Po ukončení vaření, nastavte termostat/ kontrolní tlačítko do polohy O - Fig. 17

Aby byly hranolky chřupavější a křehčí, okamžitě po odkapání oleje otevřete víko.

Dochuťte jídlo solí a pepřem až po vyjmutí z fritézy, aby se koření nedostalo do oleje/tuku.

Vypojte přístroj ze zásuvky.
Nechte fritézu vychladnout (1 až 2 hodiny). Smotejte šňůru a uložte do zadní části přístroje. Při přemisťování přístroje používejte úchyty - Fig. 18
Filtrace a vypuštění oleje – viz kapitola Údržba.

Nikdy nepřemisťujte přístroj, pokud je tuk nebo olej uvnitř horký.

Údržba

Vypouštění oleje

Po skončení fritování otočte tlačítkem pro vypouštění proti směru hodinových ručiček do polohy otevřeno - Fig. 19
Z bezpečnostních důvodů dochází k vypouštění oleje automaticky poté, co tuk nebo olej dostatečně vychladne (proces vypouštění začne po dvou hodinách a může trvat až dvě hodiny).

Před vypuštěním mísy zkontrolujte, zda je zásobník prázdný.

Uložení zásobníku

V přístroji

Přístroj musí stát na rovné ploše, na suchém, studeném a tmavém místě. Otočte tlačítkem pro vypouštění do polohy zavřeno - Fig. 9

Mimo přístroj

Před úplným vyjmutím zásobníku z přístroje počkejte tři hodiny. Před vyjmutím zásobníku zkontrolujte, zda je tlačítko pro vypouštění v poloze zavřeno .

Vyjměte zásobník - Fig. 20

Uchopte zásobník do obou rukou. Uložte zásobník na chladném, suchém, tmavém místě. Není nutné uchovávat olej v chladničce - Fig. 21

Uchovávejte zásobník ve vodorovné poloze s uzavřeným víkem.

Různé druhy tuku/oleje lze skladovat v několika samostatných zásobnících, které se prodávají jako doplňky k přístroji. Obrázky na víku zásobníku vám pomohou rozpoznat jeho obsah.

Opětovné použití tuku/oleje

Opatrně uchopte zásobník.

Olej:

Sejměte kryt z víka zásobníku. Nalijte olej do mísy - Fig. 22

Pevný tuk:

sejměte víko zásobníku.

Otočte zásobník dnem vzhůru a tlakem uvolněte tuk - Fig. 23

vyprázdněte tuk z plnicí hadičky zásobníku (viz Čištění hadičky zásobníku).

Nakrájejte tuk na kusy a vložte do mísy bez koše - Fig. 24

Vyměňte olej po každých 8 až 12 použitích. Použitím "čerstvého" tuku nejlépe uchováte chuť a barvu jídla a omezíte nežádoucí pachy na minimum.

Nákresy na víku zásobníku ukazují různé způsoby manipulace.

Zpětné vložení zásobníku

Nasaďte víko zpět na zásobník a uzavřete kryt.

Nastavte spínač pro vypouštění do polohy zavřeno. - Fig. 9

Vložte zásobník do přístroje - Fig. 25

Výměna uhlíkového filtru

Otevřete víko fritézy.

Pomocí úchytů vyjměte filtr - Fig. 26

Vložte do víka nový filtr.

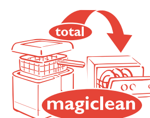
Vyměňte filtr po každém 80. použití fritézy.

Upadne-li vám filtr do horkého oleje, musíte olej i filtr vyměnit za nový.

Čištění

Oléoclean se velice snadno čistí díky jedinečnému systému TOTAL MAGICLEAN:

TOTAL MAGICLEAN



Níže uvedené části přístroje můžete vložit do myčky na nádobí :

- koš,
- víko (s filtrem),
- mísu,
- automatický vypouštěcí ventil a síťku filtru,
- kryt, po odmontování kontrolního panelu,
- zásobník tuku/oleje.

Pro vypuštění zmáčkněte červené tlačítko k tomu určené

Dejte pozor, aby lopatky mlýnku v myčce nepoškodily některou část fritézy.

Čištění průhledového okénka

Vložte víko do myčky nebo je očistěte houbou namočenou v přípravku na mytí nádobí - Fig. 27

Nechte okénko oschnout na vzduchu nebo ho osušte čistým kusem bavlněné látky.

Namontujte víko zpět.

Po každém použití přístroje očistěte průhledové okénko.

Umístěte víko do myčky v úhlu 45°, okénkem vzhůru.

Čištění odnímatelné mísy

V důsledku dlouhodobého užívání se mohou objevit hnědé skvrny nebo rýhy. Výrobce garantuje, že antiadhézní plášť odpovídá předpisům o materiálech, které přicházejí do styku s potravinami. Mísu můžete umýt v myčce na nádobí. Dejte pozor, aby se plášť nepoškodil o mřížky.
Vyhněte se poškození nádoby (především z vnějšku) úderem či pádem

Aby zůstaly antiadhézní vlastnosti zachovány co nejdéle, nepoužívejte kovové nástroje.

Poškozenou nebo zdeformovanou mísu si nechte vyměnit v autorizovaném servisním centru.

Důkladnější čištění

Čištění zásobníku tuku/oleje

Vyčistěte zásobník vodou, do které jste přidali prostředek na mytí nádobí, nebo v myčce nádobí. Odstraňte víko. Osušte zásobník.

Čištění vypouštěcího ventilu

Ponořte ventil do nádoby s horkou vodou, do které jste přidali prostředek na mytí nádobí. Zatlačte na červenou část - Fig. 28
Ponechte několik minut ve vodě. Stiskněte znovu červenou část, ventil propláchněte a vyprázdněte.

Jsou-li filtrační mřížka, těsnění či tlačítko k vyprazdňování poškozeny, doporučujeme vám je vyměnit.

Čištění plnicí hadičky zásobníku

Pro odstranění pevného tuku z hadičky :

Vyjměte zásobník z fritézy a vyprázdněte jej - Fig. 20
Posuňte vypouštěcí ventil to polohy otevřeno - Fig. 19
Postavte zásobník kolmo k podložce, hadičkou směrem k sobě.
Sejměte černou příklopku - Fig. 29
Odstraňte ztuhlý tuk z hadičky - Fig. 30
Vraťte příklopku na místo (podle nákresu) - Fig. 31
Uzavřete příklopku - Fig. 9

Doba smažení

Doporučené časy vaření a množství oleje jsou pouze informativní, mohou být různé v závislosti na množství připravovaného pokrmu a individuální chuti.

Doba smažení čerstvých potravin

Čerstvé potraviny	Množství	Teplota	Množství oleje	Doba (min.)
Hranolky – maximální množství Hranolky – doporučené množství	1000 g 550 g	190°C 190°C	2 l 2 l	14-16 min. 7-9 min.
Obalované filé	2 kusy	160°C	2 l	6-8 min.
Obalovaný sýr	6 menších ks	190°C	2 l	2-4 min.
Obalované kuřecí proužky	8 kousků	180°C	2 l	5-6 min.
Smažené kuře (stehno)	2 kousky	180°C	2 l	15-20 min.
Smažené celé houby	200 g	150°C	2 l	4-6 min.
Smažené cibulové kroužky	6-8 kusů	160°C	1 l	2-3 min.
Bramborové krokety	8-10 kusů	190°C	2 l	8-9 min.
Koblihy	4 kusy	170°C	2 l	5-7 min.
Vejce	2 kousky	170°C	2 l	6-8 min.
Jablečné taštičky	4 kusy	170°C	2 l	4-6 min.

Doba smažení zmražených potravin

Čerstvé potraviny	Množství	Teplota	Množství oleje	Doba (min.)
Hranolky – max. množství Hranolky – doporučené množství	750 g 400 g	190°C 190°C	2 l 2 l	11-13 min. 6-8 min.
Americké hranolky	500 g	190°C	2 l	9-11 min.
Filety z tresky obal. v těstíčku (velké)	2 kusy	190°C	2 l	11-13 min.
Filety z tresky v trojobalu	2-3 kusy	190°C	2 l	6-8 min.
Rybí nugety v trojobalu	8 kousků	190°C	2 l	4-5 min.
Obalované houby	16 kousků	190°C	2 l	4-5 min.
Cibulové kroužky (trojobal nebo těstíčko)	9-10 kousků	190°C	1 l	4-5 min.
Obalované sépiové kroužky	16 kousků	190°C	2 l	4-5 min.
Kuřecí nugety	16 kousků	190°C	1 l	4-5 min.
Rybí prsty	8 kousků	190°C	1 l	4-6 min.
Krokety z brambor	8-10 kousků	190°C	2 l	5-6 min.

Přístroj nefunguje tak, jak má

Problémy a možné příčiny	Řešení
Fritéza nefunguje - Přístroj není v zásuvce. - Spínač termostatu je v poloze vypnuto (0). - Kontrolní panel není vložen správně. - Přístroj byl zapnut, ale v míse není žádný tuk nebo olej.	 - Zapojte přístroj do zásuvky. - Nastavte termostat na požadovanou teplotu, zda se rozsvítila kontrolka teploty. - Zatlačte kontrolní panel pevně dovnitř. - Obraťte se na naši zákaznickou linku.
Přístroj vydává nepříjemný zápach - Pachový filtr je příliš nasycený nebo poškozený. - Tuk/olej se zkazil. - Tuk/olej není vhodný.	 - Vyčistěte filtr (i s víkem) nebo jej vyměňte. - Vyměňte olej (max. po 8. až 12. použití), nebo častěji podle druhu oleje. - Používejte kvalitní směs rostlinných olejů.
Kolem víka uniká pára - Víko není správně uzavřené. - Špatné těsnění. - Potraviny obsahují vysoké procento vody.	 - Zkontrolujte, zda je víko dobře zavřené. - Kontaktujte naši zákaznickou linku. - U některých potravin (např. hranolek) je velké množství páry běžné.
Olej přetéká - Překročili jste maximální hladinu oleje. - Koš je zdeformovaný nebo příliš plný. - Směs různých tuků nebo olejů. - Starý olej, potřebuje vyměnit. - Olej příliš bublá. - Nevhodný olej, používejte pouze rostlinný olej/tuk.	 - Zkontrolujte hladinu oleje (maximální) a odeberte přebytečný olej. - Zkontrolujte, zda není koš příliš plný. - Vyměňte koš. - Vyprázdněte a vyčistěte mísu. **Používejte pouze jeden druh tuku/oleje. Vyměňujte olej vždy po 8 až 12 použitích,** nebo častěji podle druhu oleje. - Odstraňte led a potraviny dobře osušte. Koš vkládejte opatrně.
Potraviny nezlátnou a zůstávají měkké. - Příliš silné kusy s velkým obsahem vody. - Příliš velké množství jídla, nesprávná teplota oleje. - Teplota oleje není dostatečně vysoká, termostat není správně nastavený.	 - Prodlužte dobu smažení nebo nakrájejte potraviny na menší kousky. - Smažte jídlo v malém množství (zejména mražené potraviny). - Nastavte termostat na doporučenou teplotu.
Nefungují hodiny - Došla baterka.	 - Sejměte kryt baterie v zadní části kontrolního panelu. - Vložte novou baterii (ref.: VINNIC L1131 DI). - Baterii vyhoďte do kontejneru na nebezpečný odpad.

Mísa nevypouští olej - Teplota tuku je stále příliš vysoká. - Vypouštěcí spínač není ve správné poloze . - Mísa je špatně umístěná. - Síťka filtru je zablokovaná nebo ucpaná. - Zásobník tuku/oleje je ztuhlý.	- Počkejte, až klesne teplota. - Posuňte spínač do polohy otevřeno . - Vložte mísu opatrně zpět. - Vylijte obsah mísy do zásobníku a vyčistěte síťku filtru. - Nechte fritézu několik minut zahřát (4-5 min.).
Uniká olej - Vypouštěcí ventil není na místě. - Zásobník tuku/oleje je plný. - Vypouštěcí ventil není na správném místě. - Těsnění ventilu není na místě. - Plnicí hadička zásobníku je ucpaná. - Příklopka plnicí hadičky není na místě.	- Vložte vypouštěcí ventil do mísy. - Nastavte vypouštěcí spínač do polohy zavřeno, vyjměte zásobník oleje a vyprázdně-te jej. - Vylijte obsah mísy do zásobníku. Odmontujte ventil a vraťte jej zpět na místo podle návodu k použití. - Vyměňte těsnění. - Nastavte vypouštěcí spínač do polohy zavřeno, vyjměte zásobník, vyprázdněte plnicí hadičku podle návodu k použití . - Vraťte příklopku plnicí hadičky na místo (viz str. 4).
Průhledovým okénkem není téměř nic vidět . - Příliš mnoho vaření bez čištění okna. - Čištění neabsazivním hadříkem.	- Očistěte víko v myčce nebo pomocí houby a prostředku na mytí nádobí. - Nechte víko uschnout na vzduchu nebo jej osutě čistou bavlněnou utěrkou a citrínovou šťávou.

Opravy musí být provedeny autorizovaným servisním centrem. Při opravě budou použity originální náhradní díly.

TEFAL

January 2003 - Ref. : 5064264 - Document subject to change - Conception et réalisation : ADHOC'S- 2808

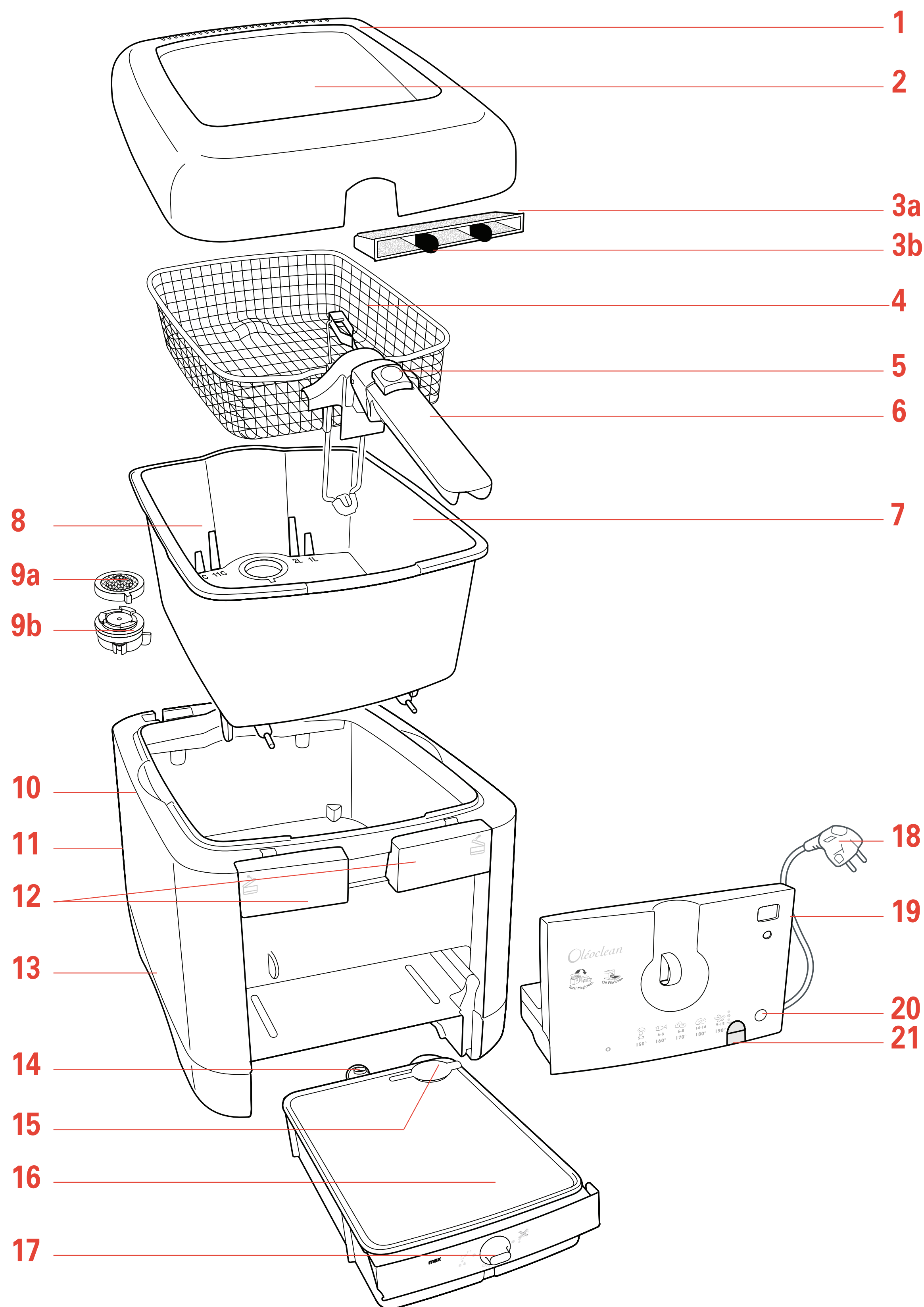
TEFAL

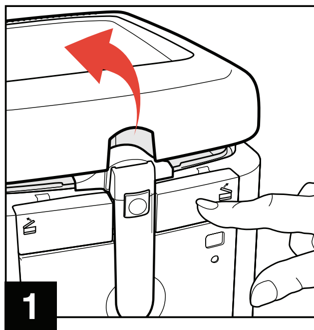
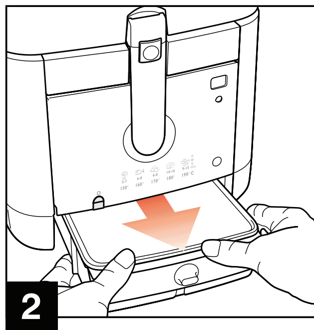
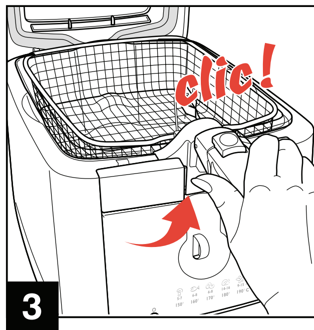
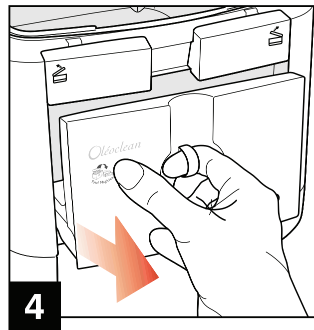
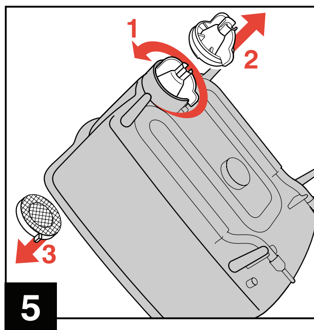
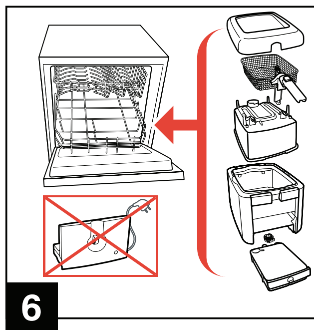
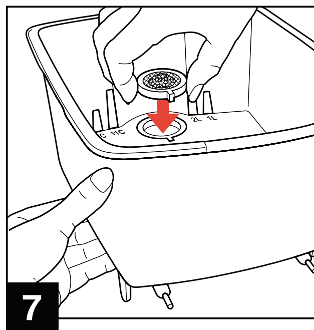
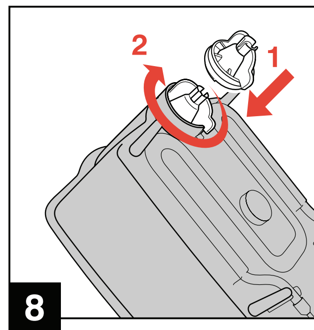
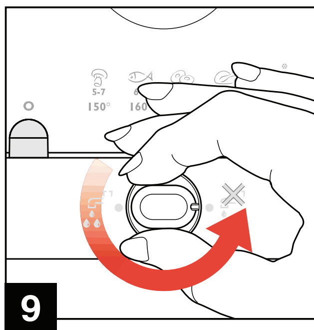
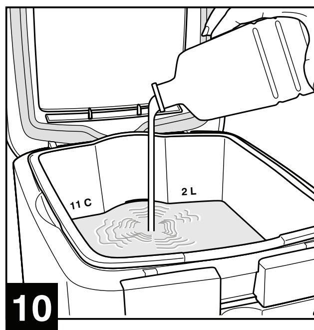
Oléoclean

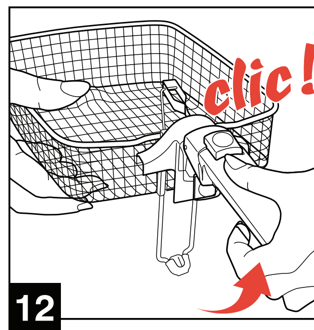
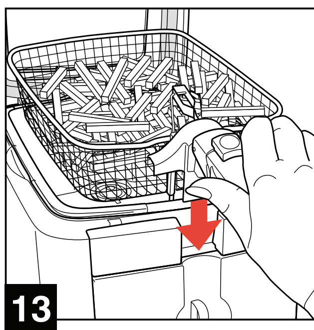
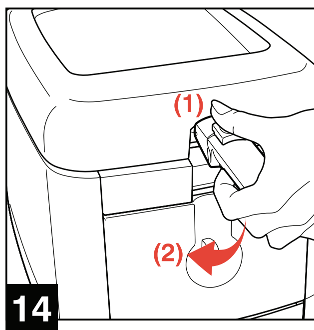
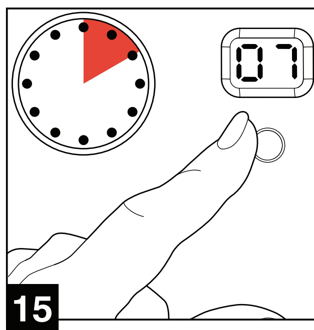
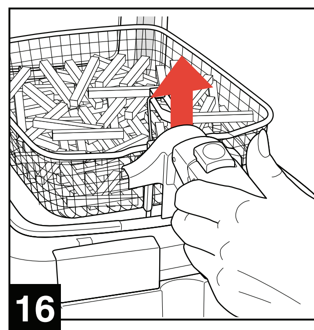


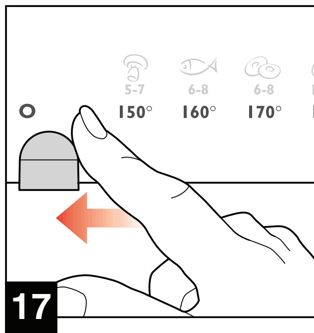
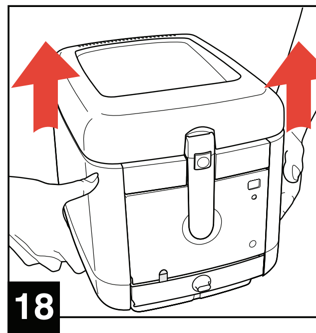
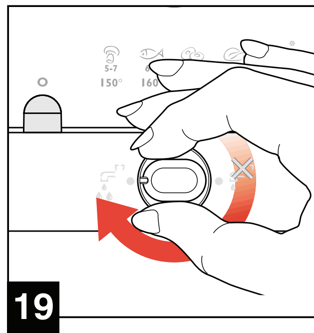
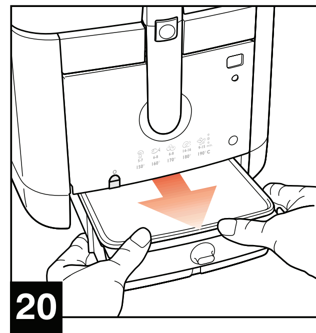
Bedienungsanleitung
User Instructions
Руководство для пользователя
Návod na použitie
Návod k obsluze
Instrukcja obsługi
Használati útmutató
Uputsvo
Navodila za uporabo
Instrucțiuni de folosire
Uputsvo
Инструкции за употреба

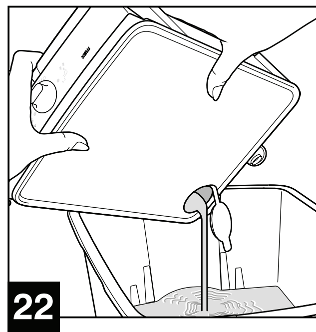
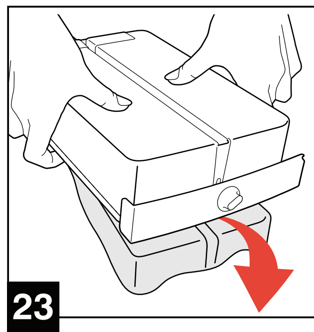
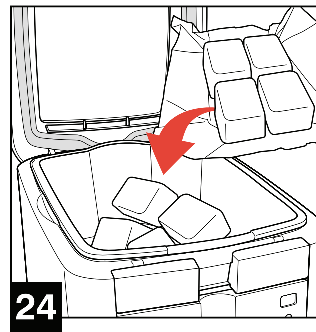
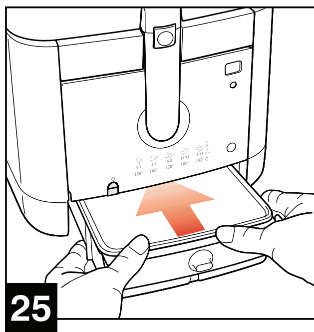
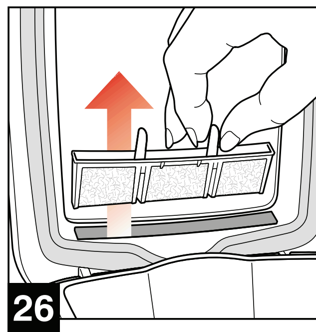
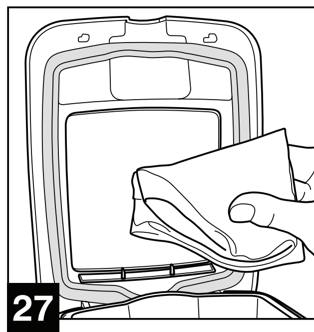
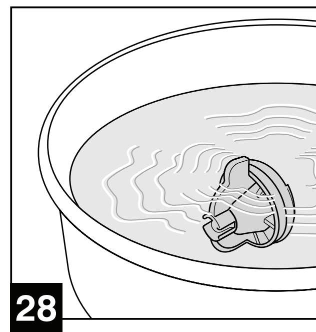
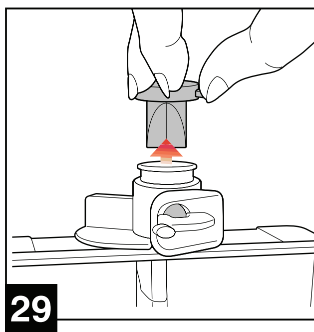
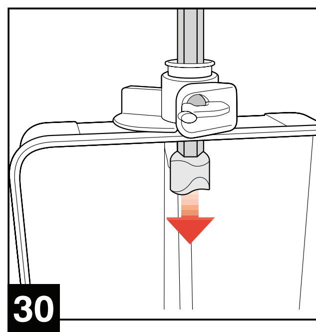
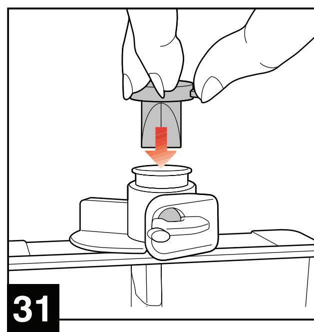
Oléoclean




1

2

clic!
3

4

1
2
3
5

6

7

2
1
8

9

11 C
2 L
10

11

clic!
12

13

(1)
(2)
14

07
15

16


5-7
150°
6-8
160°
6-8
170°
17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

Umweltschutz

- Ihr Gerät ist für eine lange Lebensdauer ausgerichtet. Falls Sie jedoch Ihr Gerät eines Tages ersetzen möchten, denken Sie dabei an Ihren Beitrag zum Umweltschutz.
- Entfernen Sie vor der Entsorgung Ihres Gerätes, die Batterie des Timers (je nach Modell) und geben Sie sie an eine Batterie-Sammelstelle oder einem zugelassenen TEFAL-Service Center ab.
- Die zugelassenen TEFAL-Service Center nehmen Ihre ausgedienten Geräte entgegen und entsorgen diese entsprechend der örtlichen Umweltschutzbestimmungen.

Die Gebrauchsanleitung aufmerksam durchlesen und die Bedienungshinweise berücksichtigen.

Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät entspricht den geltenden Sicherheitsvorschriften und Bestimmungen, sowie den Richtlinien :
  - 89/336/CEE, geändert durch 93/68/CEE.
  - 72/23/CEE, geändert durch 93/68/CEE.
- Die Spannung gemäß dem Typenschild des Gerätes prüfen (Wechselstrom).
- Aufgrund der Vielzahl geltender Vorschriften ist es ratsam, bei der Benutzung im Ausland, das Gerät durch eine zugelassene Servicestelle prüfen zu lassen.
- Eine stabile, waagerechte und vor Wasserspritzern geschützte Abstellfläche benutzen.
- Das Gerät niemals ohne Aufsicht in Betrieb nehmen.
- Das Gerät darf nicht in Kinderhand gelangen.
- Die Zuleitung nicht herunterhängen lassen.
- Das Gerät immer an eine geerdete Steckdose anschließen.
- Niemals das Gerät an der Zuleitung aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nicht benutzen, wenn :
- das Gerät oder seine Zuleitung defekt sind,
  - das Gerät heruntergefallen ist und einen sichtbaren Schaden oder Funktionsstörungen aufweist. In diesem Fall das Gerät zum nächstliegenden zugelassenen TEFAL-Service Center bringen.
- Dieses Gerät erreicht bei seiner Benutzung sehr hohe Temperaturen, die Verbrennungen verursachen können. Trotz dem effizienten Temperaturschutz, niemals an die heißen Flächen des Gerätes greifen (Filter, Sichtfenster…).

  Bei Beschädigung der Zuleitung muss diese unbedingt durch den Hersteller oder einen zugelassenen TEFAL-Service Center ersetzt werden, um jegliche Gefahr auszuschließen.
- In folgenden Situationen immer den Netzstecker ziehen :
  - nach jeder Benutzung,
  - zum Transport des Gerätes,
  - vor jeder Reinigung oder Pflege.
- Das Gerät niemals in Wasser tauchen !

- Niemals das mit heißer Flüssigkeit oder heißen Speisen gefüllte Gerät transportieren.
- Versuchen Sie niemals den Frittierbehälter aus dem Gerät zu nehmen solange die Fritteuse eingeschaltet ist.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt ausgerichtet ; für jeglichen professionellen, unsachgemäßen und von der Bedienungsanleitung abweichenden Einsatz des Gerätes kann weder Haftung, noch eine Garantieleistung seitens des Herstellers übernommen werden.

DEUTSCH

Beschreibung

1 Deckel
2 Sichtfenster (hitzebeständiges Pyrex-Glas)
3a Carbon-Filter-Kassette (spülmaschinengeeignet)
3b Filtergriffe
4 Frittierkorb
5 Frittierkorb-Entriegelungstaste
6 Absenk- und Hebegriff des Frittierkorbes
7 Abnehmbarer Frittierbehälter mit Antihaft-Beschichtung
8 Füllstandsanzeige des Frittierbehälters (1L/2L)
9a Metall Feinöl-Filter
9b Öl-Transfer-System
10 Thermogehäuse
11 Kabelaufwicklung
12 Deckel-Öffnungstasten
13 Transportgriffe (kaltes Gerät)
14 Öl-Ablaufmechanismus
15 Öl-Aufbewahrungsbox-Verschluß
16 Öl-Aufbewahrungsbox
17 Entleerungsregler
18 Zuleitung mit Netzstecker
19 Bedienelement
20 Temperatur-Kontrollleuchte
21 Thermostat

WORLDWIDE EXCLUSIVITY

Automatische Öl-Filtration und Öl-Aufbewahrung

Oléoclean ist mit einem exklusiven und patentierten automatischen Öl-Filtrations- und Öl-Aufbewahrungssystem ausgestattet, das an alle Fetttypen (Öl, Hartfett) angepasst ist.
Dank der **Öl-Aufbewahrungsbox** können Sie das Frittierfett leicht und hygienisch bis zur nächsten Benutzung aufbewahren.
- Die Entleerung des Fittierbehälters erfolgt automatisch. Es bedarf keiner manuellen Schritte.
- Dank der automatischen Filterung bleibt Ihr Frittierfett sauber, Sie können es über längere Zeit benutzen und Ihre Speisen bleiben bekömmlich.
- Die Aufbewahrung des Frittierfettes in der Öl-Aufbewahrungsbox garantiert die Geschmacksbewahrung der Speisen (Pommes-Frites, Fisch, Krapfen…) und schließt Geschmacksübertragungen aus.

Demontage der Fritteuse

Öffnen Sie den Deckel durch Druck auf eine der beiden Öffnungstasten und ziehen sie diesen von der Fritteuse weg - Fig. 1
Entnehmen Sie die Öl-Aufbewahrungsbox - Fig. 2
Heben Sie den Griff des Frittierkorbes an - Fig. 3
Entfernen Sie den Frittierkorb.
Nachdem Sie den Netzstecker nach vorne herausgenommen haben, nehmen Sie das Bedienelement ab - Fig. 4
Entnehmen Sie den Frittierbehälter.
Schrauben Sie das Öl-Transfer-System (1) auf der Unterseite des Frittierbehälters ab.

Das Öl-Transfer-System (2), sowie den Metall Feinöl-Filter (3) entfernen - Fig. 5

Frittiervorbereitung

Die Fritteuse reinigen

Ziehen Sie die Schutzfolie des Sichtfensters (je nach Modell) ab.
Reinigen Sie alle Teile mit einem feuchten Schwamm unter Zusatz eines milden Spülmittels oder geben Sie die Teile in die Spülmaschine (außer dem Bedien-element) - Fig. 6 Alle Teile gut trocknen lassen.

Für eine gute Sicht durch das Sichtfenster siehe Kapitel "Reinigung".

Tauchen Sie niemals das Bedienelement und sein Kabel ins Wasser.

Nehmen Sie die Abbildung auf der Unterseite des Frittierbehälters zur Hilfe.

Die Fritteuse zusammensetzen

Wichtig : Um den Dichtungsring des Öl-Transfer-Systems wieder richtig einzusetzen, muss der Dichtungsring unter den 3 Häckchen liegen.
Legen Sie den Metall Feinöl-Filter in den Frittierbehälter (die gewölbte Seite zu Ihnen zeigend) - Fig. 7
Drehen Sie den Frittierbehälter um und halten Sie dabei den Metall Feinöl-Filter fest.
Stellen Sie das Öl-Transfer-System (1) zur automatischen Entleerung waagerecht auf Position O.
Drehen Sie es (2) bis auf Position I - Fig. 8
Setzen Sie wieder den Frittierbehälter und das Bedienelement ein.

Positionieren Sie den Entleerungs-regler nicht zwischen der offenen und geschlossenen Position.

Schließen Sie den Entleerungsregler der Öl-Aufbewahrungsbox (Position) - Fig. 9 und setzen Sie die leere Öl-Aufbewahrungsbox in die Fritteuse.

Fettwahl

Benutzen Sie vorzugsweise spezielles Frittier-Speisefett : Sonnenblumenöl, Erdnussöl, Olivenöl, Traubenkernöl, Palmenöl, …

Mischen Sie keine unterschiedlichen Fettsorten.

Sie können Ihre zu frittierenden Speisen mit 1 Liter Fett oder mit 2 Liter Fett zubereiten.

Falls Sie festes Fett benutzen :
- Schneiden Sie das Fett in Stücke und geben Sie diese in den Frittierbehälter (niemals in den Frittierkorb).
- Stellen Sie das Thermostat auf die Schmelzposition (150°C) und befolgen Sie zum Frittieren der Speisen dem Angaben des Fettfabrikanten.

Den Frittierbehälter füllen

Füllen Sie den Frittierbehälter mit Fett. Überschreiten Sie dabei nicht die maximale Füllstandsanzeige im Innern des Behälters (2 Liter/ 11 Tassen UK).
Die Anzeige 1 Liter/ 5 Tassen UK des Behälters entsprechen einem Volumen von 1 L - Fig. 10

Passen Sie die Ölmenge der zu frittierenden Speise an und vergewissern Sie sich, dass die minimale oder maximale Füllstandsanzeige nicht überschritten wird. Prüfen Sie diese vor jedem Frittieren und geben Sie ggf. etwas von der gleichen Fettsorte hinzu.

Frittierart	Ölmenge	Feste Fettmenge
Eingetauchtes Frittieren	2 L / 11 T	1785 g
Halbeingetauchtes Frittieren	1 L / 5 T	892 g

Frittiervorbereitung

Das Gerät vorheizen

Schließen Sie den Deckel - Fig. 11
Schließen Sie das Gerät an das Stromnetz an.
Stellen Sie das Thermostat auf die, für die Zubereitung benötigte Temperatur (siehe Frittiertabelle S. 11).
Die Fritteuse fängt an zu heizen, und die Temperatur-Kontrollleuchte leuchtet auf.

Befüllen des Frittierkorbes

Klappen Sie den Griff des Frittierkorbes bis zum Einrasten nach oben - Fig. 12
Trocknen Sie die zu frittierenden Lebensmittel mit Küchenpapier ab.
Reduzieren Sie die Mengen bei Tiefkühlkost.
Setzen Sie den Frittierkorb auf den Rand des Behälters und lassen Sie den Griff in horizontaler Stellung - Fig. 13
Schließen Sie den Deckel.

Überschreiten Sie niemals die max. Sicherheitsgrenze.

Schneiden Sie zum gleichmäßigen Garen die Lebensmittel in gleich große Stücke. Vermeiden Sie zu dicke Stücke.

Frittieren (2 L)	Frische Pommes-frites	tiefgefrorene Pommes-frites
Max. Sicherheitsmenge	1000 g	750 g
Max. ratsame Menge zum optimalen Frittieren	550 g	400 g

Den Frittierkorb eintauchen

Wenn das Öl die richtige Temperatur erreicht hat, erlöscht die Kontrollleuchte.
Drücken Sie auf die Entriegelungstaste des Frittierkorbes (1).
Klappen Sie den Griff langsam ganz nach unten in die Griffmulde (2) - Fig. 14

Einstellen des Timer (je nach Modell)
Drücken Sie die Timer-Taste zur Einstellung des Timers, Minute für Minute - Fig. 15
Lassen Sie die Taste wieder los. Die gewählte Frittierzeit (in Minuten) wird angezeigt und die Rückwärtszählung beginnt.
Falls Sie sich geirrt haben oder die Frittierzeit löschen möchten, halten Sie die Timer-Taste 2 Sekunden lang gedrückt.
Zum Ausschalten des akustischen Signals, drücken Sie die Timer-Taste.

Frittiervorgang

Überwachen Sie den Frittiervorgang

Während des Frittierens kann sich die Temperatur-Kontrollleuchte ein- und ausschaltet.

Das Sichtfenster kann am Anfang des Frittiervorganges beschlagen sein.

Entnahme des Frittiergutes

Klappen Sie den Griff des Frittierkorbes in horizontale Stellung, bis er hörbar einrastet.
Öffnen Sie den Deckel - Fig. 3
Lassen sie das Frittiergut abtropfen.
Entnehmen Sie den Frittierkorb - Fig. 16
Servieren Sie die Speisen.

Das akustische Signal schaltet sich durch Druck auf die Timer-Taste aus.

Um die Geruchsentwicklung einzuschränken : Lassen Sie den Deckel nicht zu lange geöffnet.

Für einen zweiten Frittierdurchgang

Warten Sie bis das Fett wieder die richtige Temperatur erreicht hat.
Füllen Sie ggf. etwas Fett nach.

Um richtig knusprige Frittiergerichte zu erzielen, öffnen Sie sofort nach dem Abtropfen den Deckel.

Salzen und pfeffern Sie Ihre Speisen außerhalb der Fritteuse, um eine unnötige Fettverschmutzung zu vermeiden.

Gerät ausschalten

Nach dem letzten Frittierdurchgang stellen Sie das Thermostat/ den Schalter auf die O Position - Fig. 17
Ziehen Sie den Netzstecker.
Lassen Sie die Fritteuse abkühlen (1 bis 2 Stunden).
Wickeln Sie die Zuleitung um die, auf der Rückseite des Gerätes befindliche Kabelaufwicklung.
Zum Transport der Fritteuse, benutzen Sie unbedingt die dafür vorgesehenen Transportgriffe - Fig. 18
Zum Filtern und Abfließen des Fettes siehe Kapitel “Instandhaltung”.

Aufbewahrung

Abfließen lassen des Fettes

Nach dem Frittiervorgang, drehen Sie den Entleerungsregler auf die geöffnete Position - Fig. 19
Zu Ihrer eigenen Sicherheit, erfolgt der

Entleerungvorgang automatisch, sobald das Fett genügend abgekühlt ist (ca. 2 Stunden nach dem letzten Frittiervorgang).

Versichern Sie sich vor dem Entleeren des Frittierbehälters, dass die Öl-Aufbewahrungsbox leer ist.

Aufbewahrung des Fettes

Im Gerät

Das Gerät darf nur leer transportiert und getragen werden, temperierten Ort ohne Lichteinwirkung auf.

Stellen Sie den Entleerungsregler auf die geschlossene Position - Fig. 9

Außerhalb des Gerätes

Prüfen Sie bitte vor dem Herausnehmen der Öl-Aufbewahrungsbox, dass der Entleerungsregler auf der geschlossenen Position steht .

Warten Sie mindestens 2 Stunden, bevor Sie die volle Öl-Aufbewahrungsbox aus dem Gerät nehmen.

Entnehmen Sie die Öl-Aufbewahrungsbox - Fig. 20

Transportieren Sie die Öl-Aufbewahrungsbox mit beiden Händen.

Bewahren Sie sie an einem trockenen, temperierten Ort ohne Lichteinwirkung auf - Fig. 21

Bewahren Sie die Öl-Aufbewahrungsbox immer waagerecht und mit geschlossenem Deckel auf.

Sie können Ihre verschiedenen Fettsorten in mehreren Öl-Aufbewahrungs-boxen lagern; diese sind als Sonderzubehör erhältlich.

Die Abbildungen auf dem Deckel der Öl-Aufbewahrungsbox ermöglichen Ihnen die Fettart zu identifizieren.

Wiederverwendung des Fettes

Öl :

Entfernen Sie den Deckel der Öl-Aufbewahrungsbox.

Gießen Sie das Öl in den Frittierbehälter - Fig. 22

Festes Fett :

Entfernen Sie den Deckel der Öl-Aufbewahrungsbox.

Drehen Sie den Behälter um und drücken Sie zum Lösen des Fettes auf den Boden - Fig. 23

Entfernen Sie das Fett aus dem Öl-Ablaufmechanismus.

Schneiden Sie das Fett in Stücke und geben Sie es in den Frittierbehälter (ohne den Frittierkorb) - Fig. 24

Erneuern Sie das Fett spätestens nach 8 bis 12 Frittiervorgängen. "Sauberes" Fett bewahrt die geschmacklichen Eigenschaften und die Verträglichkeit der Speisen, weiter wird die Geruchsentwicklung vermindert.

Die Zeichnungen auf dem Behälterdeckel zeigen Ihnen die verschiedenen Handhabungen.

Setzen Sie den Behälter in das Gerät

Setzen Sie den Deckel der Öl-Aufbewahrungsbox wieder auf und schließen Sie den Verschluß der Öl-Aufbewahrungsbox.

Stellen Sie den Entleerungsregler auf die geschlossene Position - Fig. 9

Setzen Sie die leere Öl-Aufbewahrungsbox in das Gerät - Fig. 25

Wechseln des Carbon-Filters

Öffnen Sie den Fritteusedeckel.

Ziehen Sie den Filter aus dem Deckel - Fig. 26

Setzen Sie einen neuen Filter in den Deckel ein.

Für ein optimales Filterergebnis, wechseln Sie den Filter alle 80 Frittiervorgänge.

Falls der Filter in das heiße Fett fällt, muss der Filter und das Fett ausgewechselt werden.

Reinigung

Oléoclean ist sehr einfach zu reinigen, dank seines exklusiven - Fig. 6

TOTAL MAGICLEAN



Sie können folgende Teile in die Spülmaschine geben :
- den Frittierkorb,
- den Deckel (mit dem CARBONFILTER),
- den Frittierbehälter,
- der Öl-Transfer-System und der Metall Feinöl-Filter,
- das Gehäuse, nachdem Sie das Bedienelement entfernt haben,
- die Öl-Aufbewahrungsbox.

Drücken Sie auf das rote Ventil des Öl Transfer-Systems um es zu leeren.

Reinigen Sie das Sichtfenster

Für eine perfekte Einsicht, geben Sie den Deckel in die Spülmaschine oder reinigen Sie ihn mit einem Schwamm unter Zusatz eines milden Spülmittels - Fig. 27
Lassen Sie das Sichtfenster an der freien Luft bei Raumtemperatur trocknen oder wischen Sie es mit einem sauberen Baumwolltuch trocken.
Setzen Sie den Deckel erneut auf.

Reinigen Sie das Sichtfenster mindestens nach jedem 5. Frittiervorgang.

Geben Sie den Deckel mit einer 45° Neigung in die Spülmaschine und das Sichtfenster nach oben zeigend.

Reinigen Sie den abnehmbaren Frittierbehälter

Eine leichte Bräunung und eventuelle kleine Kratzer können nach längerer Benutzung auftreten. Diese beeinträchtigen in keinster Weise die Funktion des Gerätes.
Wir garantieren, dass die Antihaft-Beschichtung den Richtlinien für Materialien, die in Kontakt mit Lebensmittel stehen, entsprechen.
Sie können den Frittierbehälter in der Spülmaschine reinigen. Beachten Sie dabei, dass die Beschichtung nicht durch die Einsatzgitter der Spülmaschine verkratzt wird.
Vermeiden Sie es Ihre Fritteuse, speziell die Außenteile, durch Stürze oder Schocks zu beschädigen.

Um die Qualität der Antihaft-Beschichtung so lange wie möglich zu erhalten, benutzen Sie keine Küchenutensilien aus Metall.

Sollte Ihr Behälter trotzdem eine Verformung aufweisen, ersetzen Sie diesen bei Ihrem nächstliegenden zugelassenen TEFAL-Service Center.

Für eine gründliche Reinigung

Reinigung der Öl-Aufbewahrungsbox

Reinigen Sie die Ölaufbewahrungsbox in heissem Wasser mit etwas Spülmittel oder geben Sie sie in die Spülmaschine.
Nehmen sie vorher den Deckel ab.
Lassen Sie den Behälter gut trocknen.

Gießen Sie nicht das verbrauchte Fett in das Spülbecken. Lassen Sie es abkühlen und entsorgen Sie es im Haushaltsmüll.

Reinigung des Öl-Transfer-System

Tauchen Sie das Öl-Transfer-System komplett in einen, mit Wasser und etwas Spülmittel gefüllten Behälter und drücken Sie auf den roten Knopf - Fig. 28
Lassen Sie das Öl-Transfer-System einige Minuten einweichen.
Drücken Sie erneut den roten Knopf zum Ausspülen und Leeren des Öl-Transfer-System.

Wir raten Ihnen, den das Öl-Transfer-System und/oder das Metall Feinöl-Filter bei eventueller Beschädigung auszuwechseln.

Reinigen des Öl-Ablaufmechanismus der Öl-Aufbewahrungsbox

Zum Entfernen der Fettrückstände aus dem Öl-Ablaufmechanismus :
Nehmen Sie die Öl-Aufbewahrungsbox aus der Fritteuse und leeren Sie sie - Fig. 20
Stellen Sie den Entleerungsregler auf die geöffnete Position - Fig. 19
Entfernen Sie die schwarze Kappe am Öl-Ablaufmechanismus (siehe Zeichnung) - Fig. 29
Entfernen Sie das gehärtete Fett - Fig. 30
Setzen Sie erneut die schwarze Kappe auf (siehe Zeichnung) - Fig. 31
Stellen Sie den Entleerungsregler auf die geschlossene Position - Fig. 9

Frittiertabelle

 ***Die angegebenen Frittierzeiten und Fettmengen sind Richtwerte, sie können je nach Menge und persönlichen Geschmacks variieren.***

Frittiertabelle für frische Lebensmittel

Zubereitung	Fettmenge	Temp.	Menge	Frittierzeit
Pommes frites max. Sicherheitsgrenze Pommes frites ratsame Menge für optimales Fittieren	2 L 2 L	190°C 190°C	1000 g 550 g	14-16 Min. 7-9 Min.
Kleine Kartoffel-Soufflées	2 L	160°C	2 St.	6-8 Min.
Kartoffelkroketten	2 L	190°C	6 St.	2-4 Min.
Geflügel-Kroketten	2 L	180°C	8 St.	5-6 Min.
Kalbsrouladen	1 L	160°C	1-2 St.	5-7 Min.
Hähnchenschenkel	2 L	180°C	2 St.	12-14 Min.
Schweinegeschnetzeltes	2 L	180°C	2 St.	15-20 Min.
Fischfilets	1 L	160°C	6-8 St.	2-3 Min.
Gemüsekrapfen (Auberginen...)	2 L	190°C	8-10 St.	8-9 Min.
Pilze	2 L	170°C	4 St.	5-7 Min.
Kleine Teig-Soufflées	2 L	170°C	2 St.	6-8 Min.
Apfelstrudel	2 L	170°C	4 St.	4-6 Min.

Frittiertabelle für Tiefkühlkost

Zubereitung	Fettmenge	Temp.	Menge	Frittierzeit
Pommes frites max. Sicherheitsgrenze Pommes frites ratsame Menge für optimales Frittieren	2 L 2 L	190°C 190°C	750 g 400 g	11-13 Min. 6-8 Min.
Kartoffelkroketten	2 L	190°C	500 g	9-11 Min.
Panierte Kalbsschnitzelchen	1 L	190°C	16 St.	3-4 Min.
Panierte Schweineschnitzelchen	2 L	190°C	2 St.	11-13 Min.
Rindfleischbällchen	2 L	190°C	2-3 St.	6-8 Min.
Panierte Fischfilets	2 L	190°C	8 St.	4-5 Min.
Fischfilets in Frittierteig	2 L	190°C	16 St.	4-5 Min.
Panierte Fischstäbchen	1 L	190°C	9-10 St.	4-5 Min.
Garnelen in Frittierteig	1 L	190°C	1-2 St.	7-9 Min.
Tintenfisch in Frittierteig	1 L	190°C	16 St.	4-5 Min.
Apfelstrudel	2 L	190°C	8-10 St.	5-6 Min.

Falls Ihre Fritteuse nicht richtig funktioniert

Mögliche Probleme und Ursachen	Lösungen
Die Fritteuse funktioniert nicht	
- Das Gerät ist nicht angeschlossen.	- Schließen Sie das Gerät an.
- Der Thermostat steht auf (**0**).	- Stellen Sie das Thermostat auf die gewünschte Temperatur oder drücken, dass die Temperatur-Kontrolllleuchte aufleuchtet.
- Das Bedienelement ist nicht richtig angebracht.	- Bringen Sie das Bedienelement korrekt an.
Entweichen von unangenehmen Gerüchen	
- Der Carbon-Filter ist gesättigt oder beschädigt.	- Reinigen Sie den Filter mit dem Deckel, oder erneuern Sie ihn (siehe S. 4).
- Das Fett ist veraltet.	- Erneuern Sie das Frittierfett (max. 8 bis 12 Garvorgänge).
- Das Fett eignet sich nicht zum Frittieren.	- Benutzen Sie nur Fett, dass sich zum Frittieren eignet und ein optimales Frittierergebnis gewährleistet.
Dampf entweicht um den Deckel herum	
- Der Deckel ist nicht richtig geschlossen.	- Verriegeln Sie den Deckel richtig.
- Die Dichtung ist defekt.	- Wenden Sie sich an das nächstliegende zugelassene TEFAL-Service Center.
Das Frittierfett läuft über	
- Die max. Einfüllmenge des Frittierbehälters wurde überschritten.	- Prüfen Sie den Füllstand (max.) und entfernen Sie die überschüssige Menge.
- Der Frittierkorb ist zu voll.	- Prüfen Sie, ob der Korb nicht zu sehr gefüllt ist.
- Der Frittierkorb ist verformt.	- Erneuern Sie den Frittierkorb.
- Mischung von verschiedenen Öl- und Fettsorten.	- Leeren und reinigen Sie den Frittierbehälter. Füllen Sie den Frittierbehälter mit **einer einzigen Fettsorte.**
- Plötzliches Aufschäumen des Öls.	- Entfernen Sie das Eis und trocknen Sie die Lebensmittel gut ab. Tauchen Sie den Frittierkorb sehr langsam in das Fett.
Die Speisen werden nicht goldbraun und bleiben weich	
- Sie sind zu dick und enthalten zu viel Wasser.	- Versuchen Sie, die Garzeit etwas zu verlängern.
- Zu viele Speisen werden auf einmal gegart und das Fett hat nicht die richtige Temperatur.	- Garen Sie die Speisen in kleinen Mengen (besonders wichtig bei Tiefkühlkost).
- Die Fetttemperatur ist zu gering: das Thermostat ist nicht richtig eingestellt.	- Stellen Sie das Thermostat auf die richtige Frittiertemperatur.
Der Timer funktioniert nicht mehr	
- Die Batterie ist verbraucht.	- Entriegeln Sie den Batteriefachdeckel auf der Rückseite des Bedienelementes. - Legen Sie eine neue Batterie ein (ref VINNIC L1131DI). - Bringen Sie die verbrauchte Batterie zu einer Batterien-Sammelstelle.

Mögliche Probleme und Ursachen	Lösungen
Der Frittierbehälter entleert sich nicht	
- Das Fett ist noch zu heiss.	- Lassen Sie das Fett abkühlen.
- Der Entleerungsregler steht auf der geschlossene Position .	- Stellen Sie den Entleerungsregler auf die geöffnete Position .
- Der Frittierbehälter ist nicht richtig aufgesetzt.	- Setzen Sie den Frittierbehälter korrekt ein.
- Das Metall Feinöl-Filter ist verstopft oder gesättigt.	- Leeren Sie das Fett in ein Gefäß und reinigen Sie den Metall Feinöl-Filter.
- Das Fett ist erstarrt oder gehärtet.	- Heizen Sie das Gerät für kurze Zeit auf.
Öl läuft aus	
- Das Öl-Transfer-System ist nicht angebracht.	- Bringen Sie das Öl-Transfer-System am Frittierbehälter an.
- Die Öl-Aufbewahrungsbox ist voll.	- Stellen Sie den Entleerungsregler auf die geschlossene Position, entnehmen Sie die Öl-Aufbewahrungsbox und leeren Sie sie; stellen Sie den Entleerungsregler erneut auf die geöffnete Position.
- Das Öl-Transfer-System ist nicht richtig eingesetzt.	- Leeren Sie den Frittierbehälter in ein Gefäß. Demontieren und montieren Sie erneut das Öl-Transfer-System gemäß den Hinweisen der Gebrauchsanleitung.
- Die Dichtung des Öl-Transfer-System ist nicht eingelegt.	- Legen Sie die Dichtung ein.
- Das Öl-Ablaufmechanismus der Öl-Aufbewahrungsbox ist verstopft.	- Stellen Sie den Entleerungsregler auf die geschlossene Position, entnehmen Sie die Öl-Aufbewahrungsbox, reinigen Sie das Öl-Ablaufmechanismus gemäß den Hinweisen der Gebrauchsanleitung.
- Die schwarze Kappe des Öl-Ablaufmechanismus ist nicht eingesetzt.	- Setzen Sie die schwarze Kappe des Öl-Ablaufmechanismus wieder auf (siehe S. 4).
Der Einblick in das Sichtfenster ist nicht klar	
- Es wurde zuviel frittiert ohne das das Sichtfenster gereinigt wurde.	- Geben Sie den Deckel in die Spülmaschine oder reinigen Sie ihn mit einem Schwamm und etwas Spülmittel.
- Reinigen Sie die Fritteuse nur mit einem nicht abreibenden Schwamm oder Tuch.	- Lassen Sie das Sichtfenster an der Luft und bei Raumtemperatur gut trocknen oder wischen Sie es mit einem sauberen Baumwolltuch trocken.

Falls das Problem weiterhin bestehen sollte, wenden Sie sich an Ihren Händler oder an einen zugelassenen TEFAL-Service Center.


Jeglicher Eingriff darf nur bei einem zugelassenen TEFAL-Service Center mit Original-Ersatzteilen erfolgen.

TEFAL

January 2003 - Ref. : 5064264 - Document subject to change - Conception et réalisation : ADHOC'S- 2808

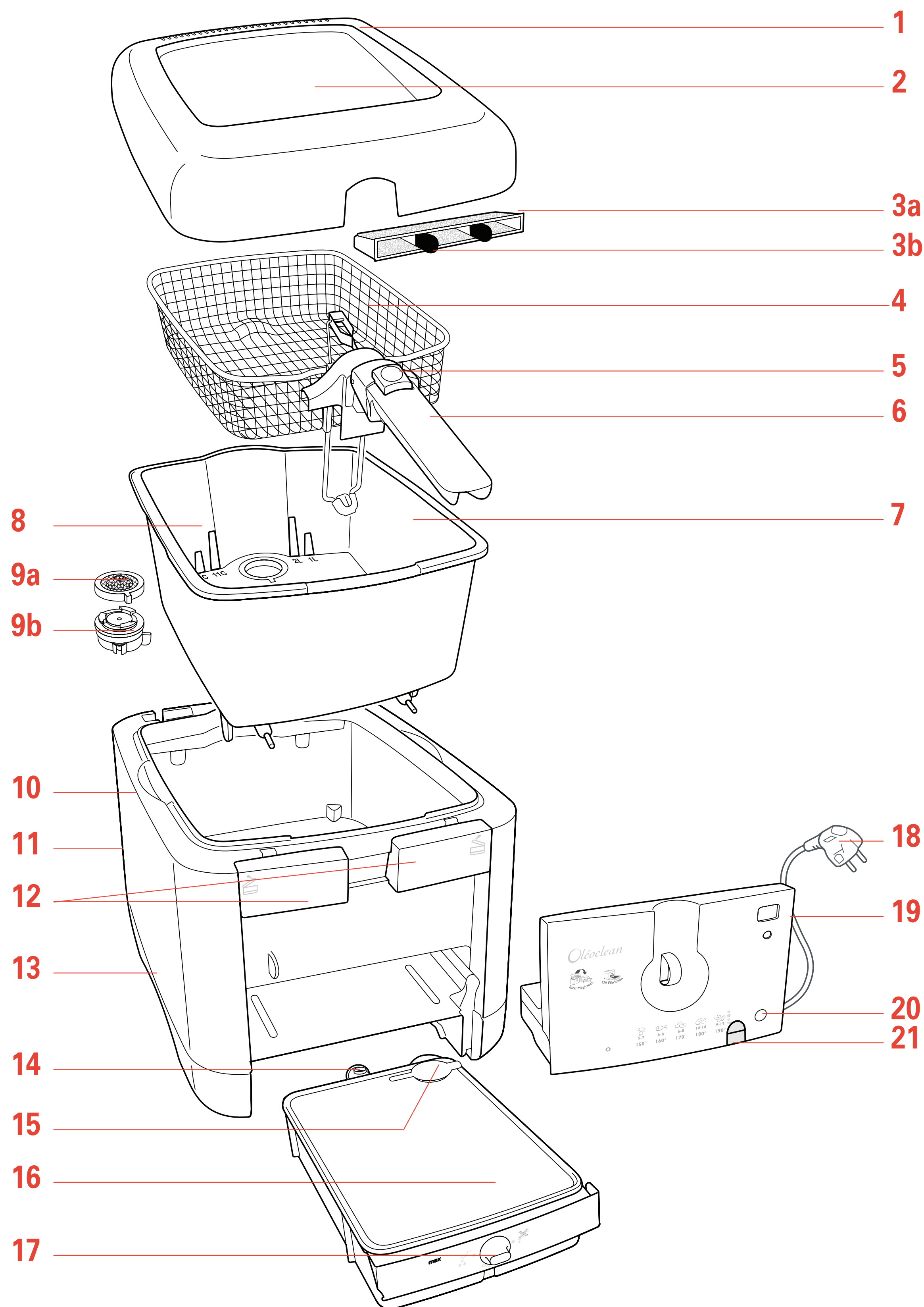
TEFAL

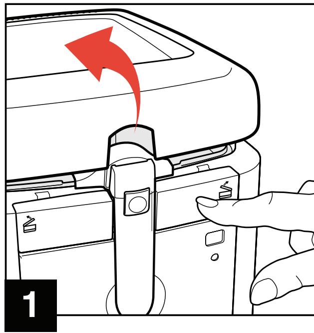
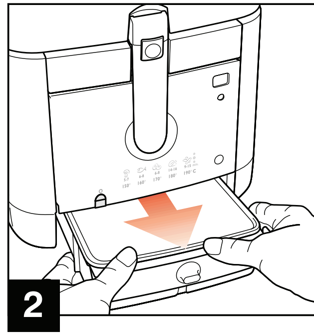
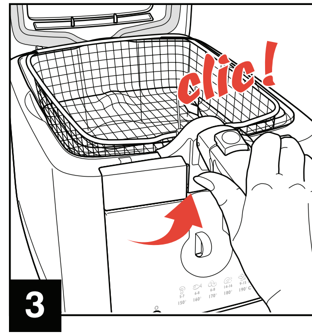
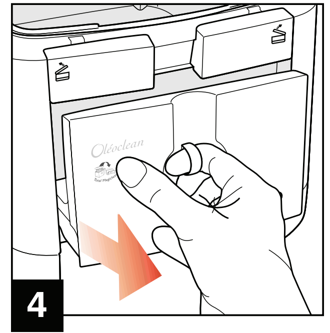
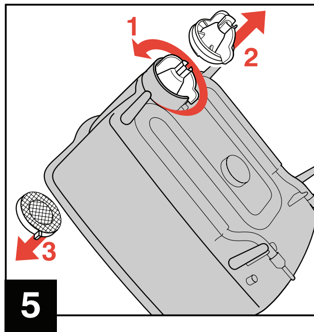
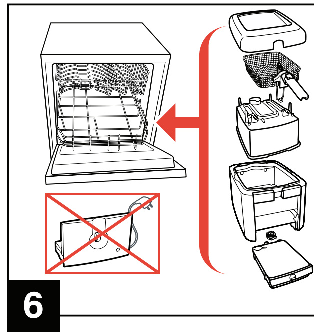
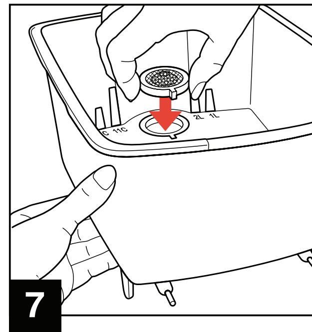
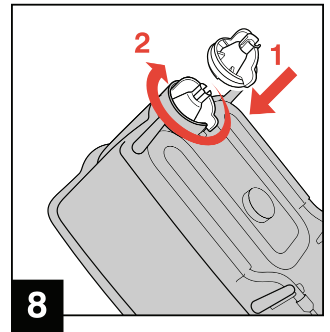
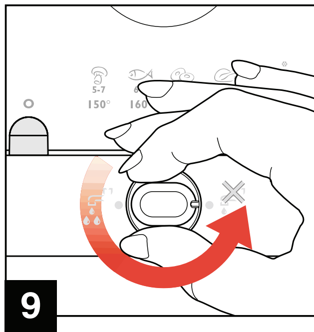
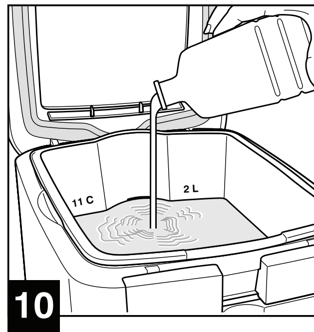
Oléoclean

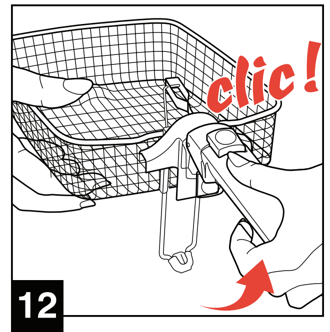
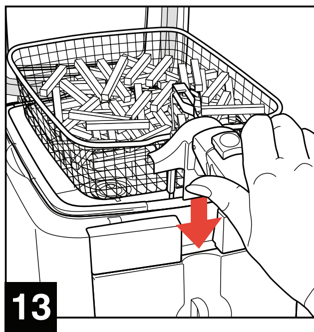
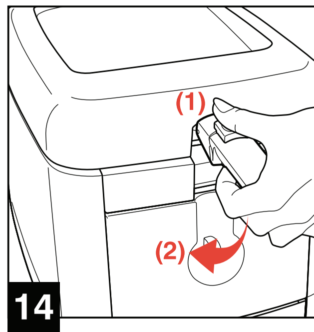
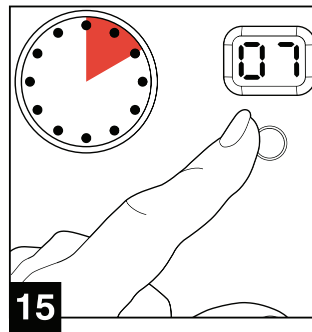
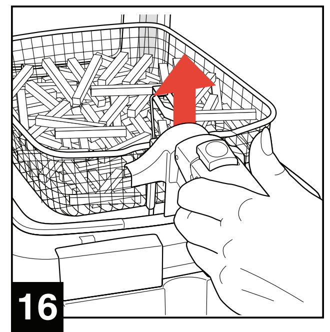


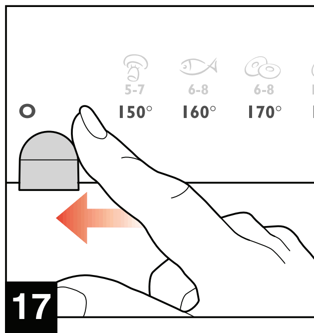
Bedienungsanleitung
User Instructions
Руководство для пользователя
Návod na použitie
Návod k obsluze
Instrukcja obsługi
Használati útmutató
Uputsvo
Navodila za uporabo
Instrucțiuni de folosire
Uputsvo
Инструкции за употреба

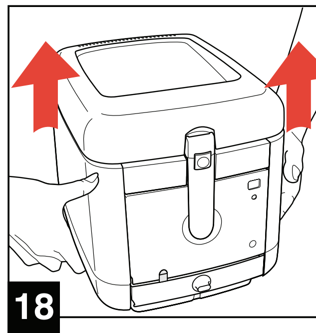
Oléoclean

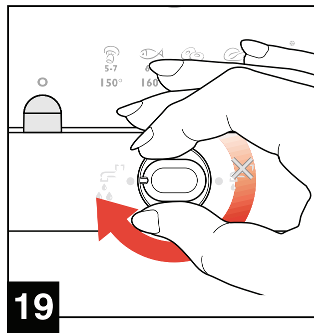


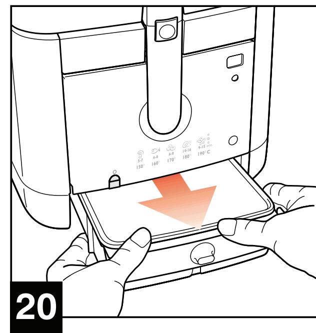

1

2

clic!
3

Oléoclean
4

1
2
3
5

6

7

2
1
8

5-7
150°
160
9

11 C
2 L
10

11

clic!
12

13

(1)
(2)
14

07
15

16

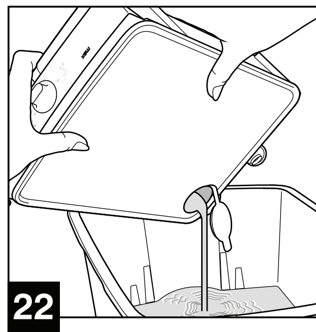

5-7
150°
6-8
160°
6-8
170°
17

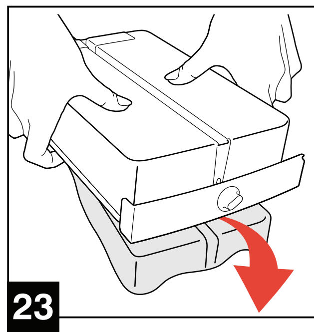

18

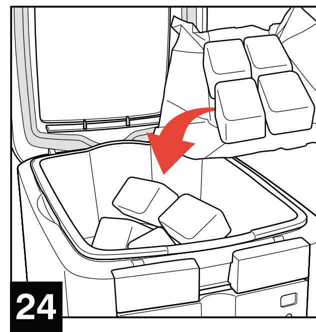

5-7
150°
160
19

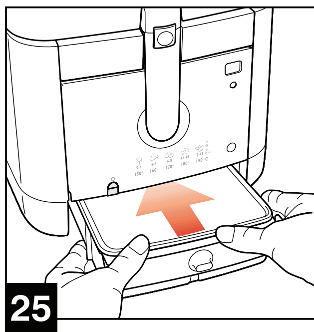

20

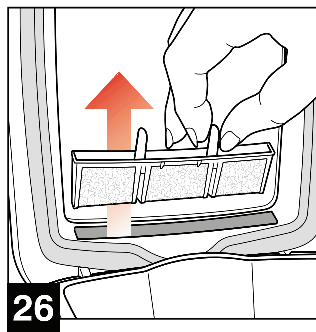

21

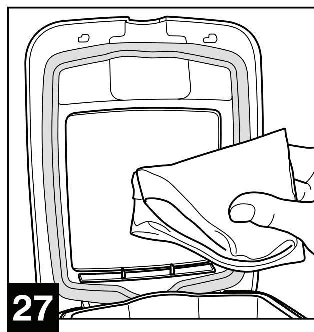

22

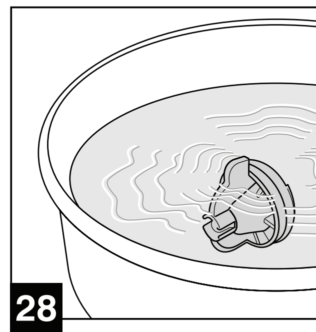

23

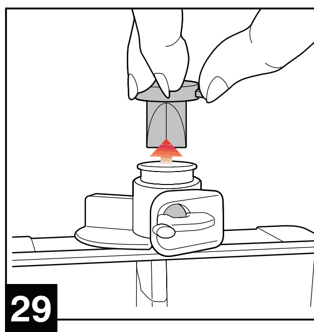

24

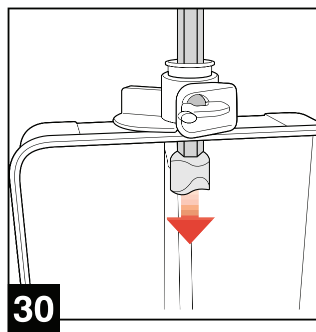

25

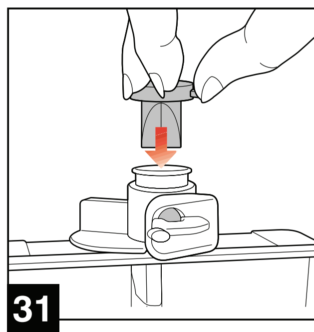

26


27


28


29


30


31

Protection of the environment

- Your appliance is intended to work for a long time. However, the day when you decide to replace your appliance, don't forget to think about how you can help to protect the environment.
- Dispose of it at your local waste disposal centre.



Read the directions for use and carefully follow instructions.

Safety instructions

- This appliance complies with safety rules and conditions in force together with Directives :
  - 89/336/EEC amended by 93/68/EEC.
  - 72/23/ CEE amended by 93/68/EEC.
- Check that the mains voltage corresponds correctly to that shown on the appliance (alternating current).
- Bearing in mind the diversity of standards in existence, if the appliance is used in a different country from that in which it was purchased, have it checked by an approved service centre.
- Use a stable flat work surface away from water splashes.
- Never leave the appliance running without supervision. Do not leave it within the reach of children.
- Do not leave the cord hanging down.
- Always plug the appliance into an earthed connection.
- Do not unplug the appliance by pulling on the cord.
- Do not use the appliance if :
  - the appliance or its cord is faulty,
  - the appliance has fallen and shows visible damage or signs of faulty operation. In this case, the appliance must be sent to an approved Service Centre.
- This appliance operates at high temperatures which can cause burns. Despite the good heat protection, do not touch the appliance's hot surfaces (filter, viewing window, etc.).
- If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or a similarly qualified person so as to avoid any danger.
- Always unplug the appliance :
  - as soon as you have finished using it,
  - if you want to move it,
  - each time you want to service or clean it.
- Never immerse the appliance in water !
- Do not move the appliance while it contains liquids or hot foods.
- Never try to take the bowl out while the fryer is in operation.
- This product is designed for domestic use only. Any inappropriate use, commercial use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

Description

1 Lid
2 Viewing window
3a Anti-odour carbon filter
3b Filter handling tabs
4 Basket
5 Basket release button
6 Handle for raising and lowering basket
7 Non-stick removable bowl
8 Bowl fill level marks (1L/2L)
9a Filter grid
9b Automatic drain valve
10 Housing
11 Cord holder
12 Lid opening buttons
13 Carrying handles when cold
14 Container fill tube
15 Container lid cap (for emptying)
16 "OIL BOX" oil/fat container
17 Drain button
18 Plug with cord
19 Control panel
20 Temperature light
21 Thermostat

WORLDWIDE EXCLUSIVITY

Filtration, drainage and automatic storage of oil/fat

Oléoclean is fitted with an exclusive and patented system for filtration and automatic drainage, suitable for most types of oils and fats used for cooking.
Thanks to the **OIL BOX** container, you can store your oil or fat and keep it until you next want to use it.
- The **drainage** of oil is completely automatic and does not need any special handling, which makes it totally safe.
- Thanks to the automatic **filtration** system, your oil/fat stays clean and lasts longer for healthier frying.
- Separate **OIL BOX containers** can be used to **store** oil/fat used for frying different types of food (chips, fish, doughnuts, etc.) to avoid any transfer of flavours.

Dismantling the fryer

Open the lid by pressing on one of the two buttons and pull it away from the fryer - Fig. 1
Remove the oil/fat container - Fig. 2
Lift the basket handle until you hear a "click" as it locks - Fig. 3
Remove the basket.
After pulling the cord towards the front, remove the control panel - Fig. 4
Take out the bowl from the housing.
Unscrew (1) the drain valve located on the bottom of the bowl.
Remove the drain valve (2) and filter grid (3) - Fig. 5

Preparation for use

Cleaning the fryer

Remove the protective film from the underside of the viewing window (depending on model).
Clean all parts (except the control panel) with a sponge and washing-up liquid or put them through the dishwasher - Fig. 6
Dry them off.

For good visibility through the window, see chapiter Cleaning.

Never immerse the control panel and cord in water.

Ensure that the anti-odour filter is dry before frying.

Reassembling the fryer

Important : while replacing the automatic drain valve ensure that the seal is placed correctly under the 3 lugs designed for this purpose.
Place the filter grid in the bowl (domed side facing you) - Fig. 7
Turn the bowl over holding the filter grid.
Place (1) the automatic drain valve flat on position O.
Turn (2) to position I - Fig. 8
Replace the bowl then the control panel.

Position the cord to the right side in the cord channel.
Turn the oil/fat container's drain button anti-clockwise to the closed position - Fig. 9 and slide the empty container in the fryer.

Follow the diagram shown on the underside of the bowl.

Do not misalign the position of the drain button.

Do not force the drain button.

Oil to use

Use an oil recommended for deep frying. For best results we recommend blended vegetable oil. For sunflower oil, groundnut oil, or soya oil, ensure the oil is changed after every 5 uses.
If you are using a solid vegetable fat: Cut it into pieces and put it at the bottom of the bowl (without the basket).
Place the thermostat on the position 150°C for melting it then follow the manufacturer's recommendations for cooking.
Lard or dripping should not be used under any circumstances and may cause overflowing, smoking or risk of fire. For traditional UK style deep fried foods, especially chips, we do not recommend using olive oil.

Do not mix different types of fat/oil.

You have the possibility of frying your food with 1 litre of fat/oil or 2 litres of fat/oil depending on type of food (see cooking table).

Filling the bowl

Fill the bowl (fitted with its automatic valve) with fat/oil.
Do not exceed the quantity corresponding to the marks for 2 L inside the removable bowl which correspond to 2 litres.
The marks for 1 L in the removable bowl correspond to a volume of 1 litre.
The bowl is also marked in UK cups 5 cps and 11 cps - Fig. 10

Cooking method	Volume of oil	Solid fat
Deep frying	2 L	1785 g
Minimum deep-frying	1 L	890 g

Adjust the level of oil according to the amount of food being cooked ensuring that you stay within the Minimum and Maximum levels. Check each time before cooking and correct if necessary using the same type of fat/oil.

Frying

Preheating

Check the fryer has oil/fat inside before switching on.
Close the lid - Fig. 11 Plug in.
Set the thermostat to the position corresponding to the food you are frying (see cooking tables p. 20).
The fryer is heating and the temperature light is on.

Never plug in the deep fryer without oil/fat inside.

Never exceed the maximum quantity of food for safety.

Removing the basket

Lift the basket handle until you hear the “click” as it locks - Fig. 12
Fill the basket with food.
Reduce the quantities for frozen foods.
Put the basket in place on the edge of the bowl and leave the handle in the horizontal position - Fig. 13 Close the lid.

Frying (2 L)	Fresh chips	Frozen chips
Maximum capacity	1000 g	750 g
Quantity recommended for best results	550 g	400 g

Cut foods to the same size so that they cook evenly. Avoid using pieces that are too thick.

Shake frozen foods in the basket to detach pieces of ice away from the deep fryer.

Lowering the basket

When the oil has reached the right temperature, the light goes out.
Press on the basket release button (1).
Slowly fold back the handle fully into its slot (2), gently lowering the food into the hot oil - Fig. 14

Do not push on the raising/lowering handle. Always press first on the handle's locking button.

Do not leave the fryer unattended.

Set the cooking time (depending on model)

Press on the timer button to set the time minute by minute - Fig. 15
Release. The selected time (in minutes) is displayed and the countdown starts.
In case of mistake or to delete the selected time, hold the button down for 2 seconds.
To stop the ringing signal, press on the button.

Place the deep fryer:
- on a steady level surface,
- where the lid can open fully and away from overhead cupboards,
- away from water splashes or heat sources,
- out of the reach of children.

Setting the timer is only possible when the temperature of the oil is reached.

Cooking

Watch while cooking

During cooking, it is normal for the temperature light to go on and off.

It is normal for viewing condensation to obscure the window at the start of cooking.

Taking food out

Lift the handle horizontally to raise the basket until you hear a “click” as it locks - Fig. 3
Open the lid.
Take out the basket making sure that the rod is completely out of the bowl - Fig. 16
Serve.

Do not touch:
- the viewing window, the glass may be hot.
- the steam vented at the back of the fryer, will be hot.

The buzzer can be cancelled by pressing on the timer touchpad.

For a second frying

Correct the level of oil if necessary, with the same type of oil.
Wait until the temperature light goes out before lowering the second batch of food.

To reduce the circulation of smells: don't leave the lid open for too long.

Stopping the appliance

Once frying is completed, place the thermostat/control button on to position O - Fig. 17

For crispier chips, open the lid immediately after draining.

Season food with salt and pepper once out of the fryer to avoid getting into the oil/fat.

Unplug the appliance.
Let the fryer cool down (1 to 2 hours).
Roll the cord behind the fryer.
To move the fryer, use the carrying handles - Fig. 18
For filtring and draining the fat, see chapiter Maintenance.

Never move the fryer with hot oil or fat inside.

Maintenance

Draining the oil

Once frying is finished, turn the drain button clockwise to the open position - Fig. 19
For your safety, the appliance drains automatically when the fat is cool enough (draining process begins after about 2 hours and may take a further 2 hours to complete).

Make sure that the oil container is empty before draining the bowl.

Storing the container of oil

In the appliance

The appliance must be carried and transported flat, in a cool dry place away from light.- Place the drain button in the closed position - Fig. 9

Outside of the appliance
Before taking the container out, make sure that the drain button is in the closed position.
Wait at least 2 hours before taking the full container out of the appliance.
Take out the container - Fig. 20
Carry the container with both hands.
Store it in a cool dry place away from light. It is not necessary to store oil in a refrigerator - Fig. 21

Always keep the container in a horizontal position with the lid on top.

You can store your different types of oils/fats in several separate containers which are sold as accessories. Diagrams shown on the container lid help to identify the type of oil contained inside.

Reusing the fat/oil
Hold the container carefully.
For oil:
Remove the cap located on the container lid. Empty the oil in the bowl - Fig. 22
For solid fat:
Remove the lid from the container.
Turn the container over and press on it so as to loosen the fat - Fig. 23
Empty the fat from the container's fill tube.
Cut the fat into pieces then tip them into the bowl, without the basket - Fig. 24

Change the fat/oil every 8 to 12 uses. A "clean" fat preserves the taste quality and lightness of foods as well as limiting smells.

Diagrams on the container's lid show you the different handling operations.

Replacing the container
Refit the lid on the container and close the cap.
Place the drain button in the closed position - Fig. 9
Insert the container into the appliance - Fig. 25

Changing the carbon filter
Open the fryer's lid.
Take out the filter using the holding tabs - Fig. 26
Replace the new filter in the lid.

For the filter to work properly, change it after every 80 times you fry.

If the filter falls into the hot fat, you have to change the fat and the filter.

Cleaning
Oléoclean is very easy to clean thanks to its exclusive system - Fig. 6

TOTAL MAGICLEAN



You can put the following into the DISHWASHER:
- basket,
- lid (with FILTER),
- bowl,
- automatic drain valve and filter grid,
- housing, after removing the control panel,
- oil/fat container.

Press the red part of the drain button to empty it.

Press the red part of the drain button to empty it.

Take care the dishwasher rotating blades do not damage any of the fryer parts.

Cleaning the window
For good visibility, put the lid through the dishwasher or clean it with a sponge dipped in washing-up liquid - Fig. 27
Leave the window to dry in the surrounding air or wipe it with a clean cotton cloth. Replace the lid.

Clean the window each time the fryer has been used.

Position the lid at 45° in the dishwasher, with the window upwards.

Cleaning the removable bowl
The browning and scratches which may appear after long use are normal.
We guarantee that the non-stick coating complies with regulations concerning materials in contact with foodstuffs.

You can clean your bowl in the dishwasher. Be careful not to damage the coating with the racks in the dishwasher. Avoid distorting your bowl (particularly the outsides) through knocks or a fall.

To retain the non-stick qualities for as long as possible, do not use metal tools.

If however your bowl becomes misshapen, obtain a replacement from your approved Service Centre.

For more thorough cleaning

Cleaning the oil/fat container

Clean the oil/fat container with water to which you have added some washing-up liquid or put it through the dishwasher, removing the lid.
Dry it off.

Cleaning the drain valve

Completely immerse the valve in a container of hot water to which you have added some washing-up liquid, pressing on the red part - Fig. 28
Leave to soak for a few minutes.
Press again on the red part to rinse and empty the drain valve.

We recommend that you change the drain button and its seal and/or filter grid if they are dammaged.

Cleaning the container's fill tube

To empty solid fat from the fill tube:
Remove the container from the fryer and empty it - Fig. 20
Place the drain button in the open position - Fig. 19
Position the container upright, with the fill tube facing you.
Remove the black cap - Fig. 29
Empty the solidified fat from the tube - Fig. 30
Replace the black cap (according to diagram) - Fig. 31
Replace the drain cap in closed position - Fig. 9

Cooking times

The cooking times and the quantities of fat are only a guide, they may vary depending on quantities and personal taste. For thicker foods (marked with an asterisk) and when cooking with 1 litre of oil, turn the food halfway through frying to ensure even cooking on both sides.
Foods recommended for frying in 1 litre of oil can be cooked in 2 litres of oil if preferred, using the same cooking temperature and time.
Cooks tip : *when cooking battered foods or doughnuts, remove the wire basket to prevent food sticking to it. Take great care when handling the food and use tongs. Gradually place the food in the hot oil, submerging it an inch at a time to prevent it from sinking straight away.*

Cooking time for fresh foods

Fresh foods	Quantity of oil	Tempe-rature	Quantity	Time
Chips Maximum quantity Chips Quantity recommended for best results	2 L 2 L	190°C 190°C	1000 g 550 g	14-16 min. 7-9 min.
Battered cod fillet	2 L	160°C	2 pieces	6-8 min.
Breaded camembert wedges	2 L	190°C	6 pieces	2-4 min.
Breaded chicken strips (chicken goujons)	2 L	180°C	8 pieces	5-6 min.
Breaded plaice fillet	1 L	160°C	1-2 pieces	5-7 min.
Chicken Kiev	2 L	180°C	2 pieces	12-14 min.
Fried chicken (leg portion)	2 L	180°C	2 pieces	15-20 min.
Fried whole mushrooms	2 L	150°C	200 g	4-6 min.
Fried onion rings	1 L	160°C	6-8 pieces	2-3 min.
Potato chicken croquettes	2 L	190°C	8-10 pieces	8-9 min.
Ring doughnuts	2 L	170°C	4 pieces	5-7 min.
Scotch eggs	2 L	170°C	2 pieces	6-8 min.
Apple fritters	2 L	170°C	4 pieces	4-6 min.

Cooking time for frozen foods

Frozen foods	Quantity of oil	Tempe-rature	Quantity	Time
Chips Maximum quantity Chips Quantity recommended for best results	2 L 2 L	190°C 190°C	750 g 400 g	11-13 min. 6-8 min.
American style thin cut chips	2 L	190°C	500 g	9-11 min.
Alphabites	1 L	190°C	16 pieces	3-4 min.
Battered cod fillets (large size)	2 L	190°C	2 pieces	11-13 min.
Breaded cod steaks	2 L	190°C	2-3 pieces	6-8 min.
Breaded fish nuggets	2 L	190°C	8 pieces	4-5 min.
Breaded mushrooms	2 L	190°C	16 pieces	4-5 min.
Breaded or battered onion rings	1 L	190°C	9-10 pieces	4-5 min.
Breaded whole plaice	1 L	190°C	1-2 pieces	7-9 min.
Breaded scampi	2 L	190°C	16 pieces	4-5 min.
Chicken nuggets	1 L	190°C	16 pieces	4-5 min.
Fish fingers	1 L	190°C	8 pieces	4-6 min.
Potato croquettes	2 L	190°C	8-10 pieces	5-6 min.

If your fryer is not working correctly

Problems and possible causes	Solutions
The fryer is not working	
-The appliance is not plugged in.	-Plug-in the appliance.
-The thermostat button is in the off position (**0**).	-Place the thermostat button onto the temperature you want, check that the temperature light comes on.
-The control panel is wrongly inserted.	-Push the control panel firmly in.
-The fryer was switched on without any oil or fat in the bowl.	-Contact our helpline.
Emits unpleasant smells	
-The anti-odour filter is saturated or damaged.	-Clean the filter, without the lid, or replace it (see p. 4).
-The fat/oil has deteriorated.	-Renew the frying oil (8 to 12 max.), more frequently depending on the oil.
-The fat/oil is unsuitable.	-Use a good quality blended vegetable oil.
Steam is coming out around the lid	
-The lid is not properly closed.	-Make sure that the lid is properly locked/closed.
-The seal is faulty.	-Contact our helpline.
-The food has a high water content.	-A lot of steam is normal with maximum quantities of some foods e.g. chips.
The frying oil is overflowing	
-The maximum fill mark for the bowl has been exceeded.	-Check the oil level (maxi) and take out any surplus.
-The basket is too full or misshapen.	-Check that the basket is not too full. -Change your basket.
-Mixture of different oils and fats. -Not changing the oil often enough.	-Empty and clean the bowl. **Refill the bowl with only one type of fat/oil.** Change oil every 8 to 12 uses, more frequently depending on the oil.
-Oil bubbling up too much.	-Shake off loose ice and dry foods well. Lower the basket very gently.
-Using the wrong oil.	-Only use vegetable oil/fats.
Foods are not browning and stay soft	
-They are too thick and contain too much water.	-Experiment by lengthening the cooking time or cut foods thinner.
-Too much food being cooked at the same time and the cooking oil is not at the right temperature.	-Fry foods in small quantities (especially when frozen).
-The temperature of the frying oil may not be high enough: the thermostat is set incorrectly.	-Set the thermostat to the recommended temperature.
The timer no longer works	
-The battery is spent.	-Unlock the battery shield on the back of the control panel. -Put a new battery in (ref.: VINNIC L1131 DI). -Dispose of the battery in a specialised collection centre.

The bowl does not drain	
-The temperature of the fat is still too high.	-Wait for the temperature to go down.
-The drain button is not on the open position .	-Place the drain button onto the open position .
-The bowl is wrongly positioned.	-Replace the bowl correctly.
-The filter grid is blocked or clogged.	-Empty the bowl into a container and clean the filter grid.
-The oil/fat container is set or solidified.	-Warm the fryer for a few minutes (4-5 min.).
Oil leaks	
-The drain valve is not in place.	-Place the drain valve in the bowl.
-The oil/fat container is full.	-Place the drain button onto the closed position, take out the oil container and empty it.
-The drain valve is wrongly positioned.	-Empty the bowl into a container. Dismantle and refit the valve following the instructions in the directions for use.
-The seal of the drain valve is not in place.	-Replace the seal.
-The container's fill tube is blocked.	-Put the drain button onto the closed position, take out the container, empty the fill tube following the instructions in the directions for use.
-The fill tube cap is not in place.	-Replace the fill tube cap (see p. 4).
Difficult to see through the viewing window.	
-Too much cooking without cleaning the window.	-Put the lid through the dishwasher or clean it with a sponge to which you have added some washing-up liquid.
-Clean with a non abrasive cloth.	-Leave the window to dry in the surrounding air or wipe it with a clean cotton dishcloth and lemon juice.

HELPLINE

For any problems or queries please telephone:
0845 602 1454 (UK - calls charged at local rate)
(01) 4751947 (Ireland) or consult our website: www.tefal.co.uk

 ***Any repairs must be carried out only by an approved Service Centre using original spare parts.***

TEFAL

January 2003 - Ref. : 5064264 - Document subject to change - Conception et réalisation : ADHOC'S- 2808